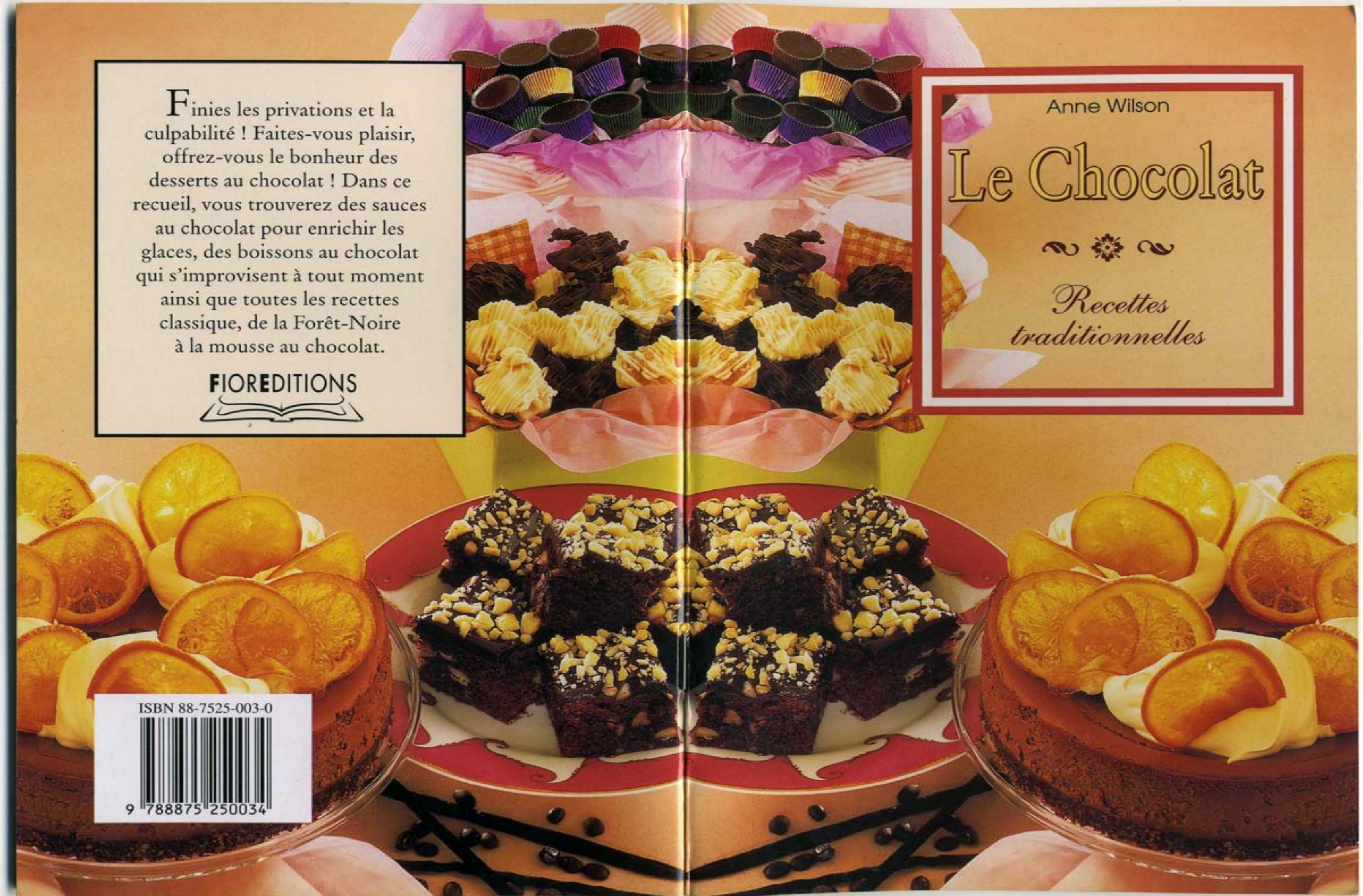
Finies les privations et la culpabilité ! Faites-vous plaisir, offrez-vous le bonheur des desserts au chocolat ! Dans ce recueil, vous trouverez des sauces au chocolat pour enrichir les glaces, des boissons au chocolat qui s'improvisent à tout moment ainsi que toutes les recettes classique, de la Forêt-Noire à la mousse au chocolat.

FIOREDITIONS

ISBN 88-7525-003-0

9 788875 250034



Anne Wilson

Le Chocolat

Recettes traditionnelles

Précisions utiles

Très facile | Facile | Difficile

Les mesures utilisées sont les grammes, litres, cuillères à café, cuillères à soupe et, moins commun, les tasses ou bols. Une tasse ou un bol équivaut à 250 ml. Vous pouvez trouver le bol doseur adéquat dans le commerce ou utiliser à la place une tasse avec un contenu de 250 ml. Les œufs utilisés dans les recettes pèsent en moyenne 60 g. Le contenu des boîtes de conserves dans les commerces varie, prenez donc la taille qui s'approche de celle qui est utilisée dans nos recettes.

<u>Quantités indiquées</u>

Tasse/Bol = 250 ml
Cuil. à soupe = 20 ml
Cuil. à café = 5 ml

Titre original : *Classic Essential Chocolate*

Publishing 2000 - Fioreditions Srl
Tél. + 39 06 30 36 28 98 Fax. + 39 06 30 36 14 13
email: publishing2000@tin.it

Traduction de l'anglais : Christine Chareyre
Réalisation : Atelier Brigitte Arnaud, Paris
Fabrication : Ursula Schümer
Impression et reliure : Sing Cheong Printing Co. Ltd.
Imprimé à Hong Kong, Chine

ISBN 88-7525-003-0
10 9 8 7 6 5 4 3

Le Chocolat

Recettes traditionnelles

Chocolat passion

La pâtisserie au chocolat est un art à part entière, qui n'aura plus de secrets pour vous lorsque vous aurez maîtrisé les règles de base.

Variétés de chocolat

Le chocolat noir contient du sucre, de la pâte et du beurre de cacao. Le chocolat noir amer contient moins de sucre que le chocolat noir ordinaire ; ce dernier peut être remplacé par le chocolat amer si l'on ajoute un peu de sucre dans la recette.

Le chocolat au lait contient les mêmes ingrédients que le chocolat noir, auxquels on ajoute du lait concentré ou en poudre.

Le chocolat blanc contient du sucre, du lait entier ou des composants laitiers, du beurre de cacao, et il est parfumé à l'extrait de vanille. Ce n'est pas un chocolat pur, car il ne renferme pas de pâte de cacao.

Le chocolat de couverture est le meilleur chocolat. Il a une teneur élevée en beurre de cacao, il fond facilement et offre une bonne couverture.

Le chocolat de ménage est plus économique que le chocolat de couverture. Il contient des graisses végétales qui lui permettent de durcir rapidement, et à température ambiante. Les pépites de chocolat noir, blanc et au lait en font partie.

La poudre de cacao s'obtient à partir de la pâte de cacao, qui est pulvérisée. Elle est plus ou moins dégraissée. Le cacao hollandais a une couleur plus foncée, ainsi qu'une saveur plus douce que le cacao ordinaire, en raison de son traitement.

Faire fondre le chocolat

Le chocolat doit fondre uniformément, sans brûler. Le chocolat en tablette doit être coupé en morceaux de taille identique ou râpé pour fondre régulièrement. Le chocolat blanc fond mieux lorsqu'il est râpé ou finement coupé. Une fois le chocolat fondu, il faut procéder rapidement avant qu'il durcisse. Il ne doit pas être en contact avec de l'eau ni de la vapeur. Une petite quantité de liquide suffit à le rendre inutilisable. Dans ce cas, si le chocolat se solidifie, on réussit parfois à le récupérer en ajoutant 1 cuil. à soupe de crème fraîche ou d'huile végétale. Lorsque le chocolat brûle, il faut recommencer avec une autre quantité. Il est inutile d'essayer de faire fondre le chocolat trop rapidement.

Méthode traditionnelle
Mettre le chocolat en morceaux dans un récipient supportant la chaleur. Remplir une casserole d'eau à mi-hauteur et porter à ébullition. Retirer du feu, poser le récipient contenant le chocolat sur la casserole, en vérifiant qu'il ne soit pas en contact avec l'eau. Faire fondre le chocolat en remuant de temps en temps.





Méthode au micro-ondes
Couper le chocolat en petits morceaux et mettre dans un récipient à micro-ondes. Faire chauffer 30 secondes en position moyenne, en remuant souvent. Le chocolat gardant sa forme dans la méthode au micro-ondes, vérifier qu'il est bien fondu en remuant. Éviter de le faire cuire plus rapidement à chaleur élevée, car il brûle facilement.

Conserver le chocolat

Le chocolat se conserve généralement plusieurs mois, en fonction de sa qualité. Il doit être enveloppé dans du plastique ou du papier aluminium, et gardé dans un endroit frais et sec. Il arrive qu'un dépôt blanchâtre se forme à la surface. C'est souvent le résultat d'un changement de température subit. Toutefois, la saveur du chocolat n'en est pas affectée. Un dépôt se forme aussi parfois sur un chocolat trop vieux. S'il présente une texture sèche et un goût désagréable, il doit être jeté.

Conseils

- Pour obtenir des copeaux de chocolat, utiliser un éplucheur ou un robot. Ils servent à décorer le dessus et les côtés des gâteaux.
- Le chocolat de couverture est le meilleur chocolat pour les décorations, notamment



les motifs fantaisie, car il durcit bien et garde sa forme à température ambiante.
- Si le chocolat est trop épais pour s'utiliser en couverture, l'allonger avec un peu d'huile végétale ou faire fondre une petite quantité de Végétaline, puis l'incorporer au chocolat.
- Avant d'enrober des aliments avec du chocolat, vérifier qu'il n'est pas moisi, ce qui risque de le rendre inutilisable. Après avoir plongé les aliments dans le chocolat, les disposer sur une plaque couverte de papier sulfurisé et laisser durcir à température ambiante.

Poches à douille en papier

Pour confectionner une poche à douille, découper un carré de 25 cm de côté dans du papier sulfurisé. Plier en diagonale pour former un triangle. En mettant le côté le plus long vers soi, enrouler l'angle de droite pour rejoindre l'angle du milieu.



Maintenir en place en enroulant fermement l'autre côté en forme de cône. Fixer avec de l'adhésif ou une agrafe.



Rentrer les extrémités à l'intérieur du cône. Remplir de chocolat fondu et plier le haut pour fermer. Couper la base et appuyer délicatement en haut de la poche.



❋ Gâteau moelleux au chocolat ❋

Préparation :
20 minutes
Cuisson :
2 heures 15
Pour 8 personnes

185 g de farine avec levure incorporée
60 g de farine ordinaire
40 g de cacao
250 g de beurre, coupé en morceaux
1 cuil. à soupe d'huile
200 g de chocolat noir, coupé en morceaux
375 g de sucre en poudre
1 cuil. à soupe de café soluble
2 œufs, légèrement battus

Glaçage au chocolat
150 g de beurre, coupé en morceaux
150 g de chocolat noir, coupé en morceaux

1 ❋ Préchauffer le four à 160 °C (thermostat 2-3). Graisser un moule à manqué profond de 20 cm de diamètre, puis chemiser de papier sulfurisé. Mettre les farines et le cacao dans un grand récipient et creuser un puits au milieu.
2 ❋ Mélanger le beurre, l'huile, le chocolat, le sucre et le café avec 250 ml d'eau, dans une casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le chocolat et le beurre soient fondus, et le sucre dissous. Retirer du feu. Verser la préparation au chocolat dans le puits, au milieu des ingrédients secs. Fouetter pour mélanger légèrement. Ajouter les œufs et bien malaxer, mais pas trop.
3 ❋ Verser dans le moule et faire cuire 2 heures au four, jusqu'à ce qu'une brochette piquée au centre du gâteau ressorte sèche. Laisser refroidir complètement dans le moule, puis démouler sur une grille à pâtisserie.
4 ❋ Pour préparer le glaçage, mettre le beurre et le chocolat dans une casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce que les ingrédients soient fondus. Retirer du feu et laisser tiédir.
5 ❋ Égaliser la surface du gâteau avec un couteau, puis le retourner sur une grille à pâtisserie posée sur une plaque de cuisson. Napper le gâteau avec le glaçage, en laissant le chocolat couler sur les parois. Servir accompagné de crème fraîche.

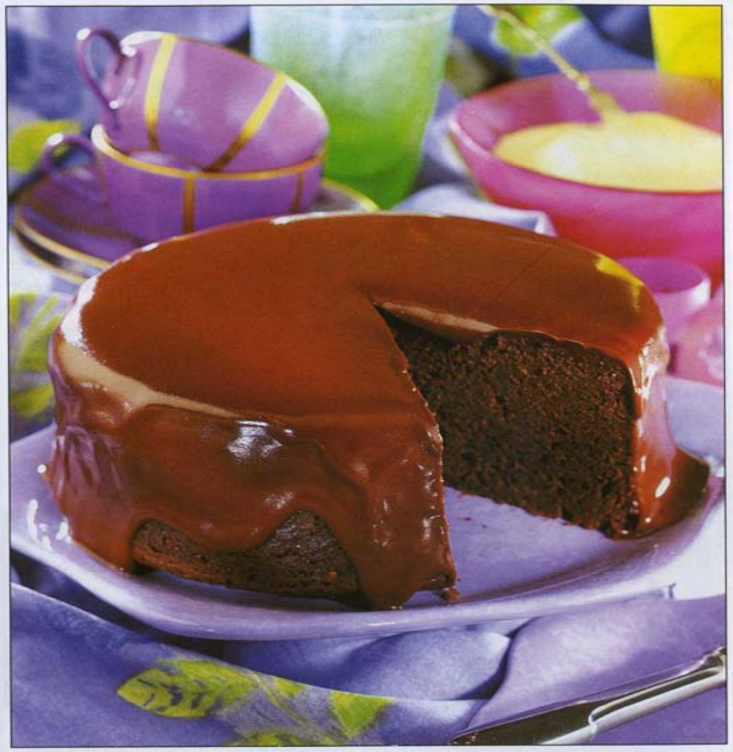
VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 8 g ; lipides 60 g ; glucides 100 g ; fibres 2 g ; cholestérol 170 mg ; 3 880 kj (925 cal)



Tamiser les farines et le cacao dans un grand récipient.



Remuer le beurre, l'huile, le chocolat, le sucre, le café et l'eau pour obtenir une pâte lisse.





Verser la préparation au chocolat dans le puits, au milieu des ingrédients secs, en fouettant.



Verser le glaçage au chocolat sur le gâteau retourné.

Mousse au chocolat

Préparation :
20 minutes
+ 2 heures de réfrigération
Cuisson :
5 minutes
Pour 4 personnes

250 g de chocolat noir, coupé en morceaux
3 œufs
60 g de sucre en poudre
2 cuil. à café de rhum
250 ml de crème fleurette, légèrement fouettée

1 ❋ Mettre le chocolat dans un récipient supportant la chaleur. Remplir une casserole d'eau à mi-hauteur et porter à ébullition. Retirer du feu, poser le récipient sur la casserole. Remuer un peu jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laisser refroidir.

2 ❋ Avec un mixeur, battre les œufs et le sucre dans un saladier 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne épais, clair, et augmente de volume.

3 ❋ Ajouter le chocolat fondu et le rhum en fouettant, transvaser la préparation dans un grand récipient. Incorporer la crème avec une cuiller, sans trop mélanger.

4 ❋ Répartir la mousse dans quatre coupes à dessert de 250 ml. Laisser durcir environ 2 heures au réfrigérateur, puis décorer de feuilles en chocolat (voir p. 55).

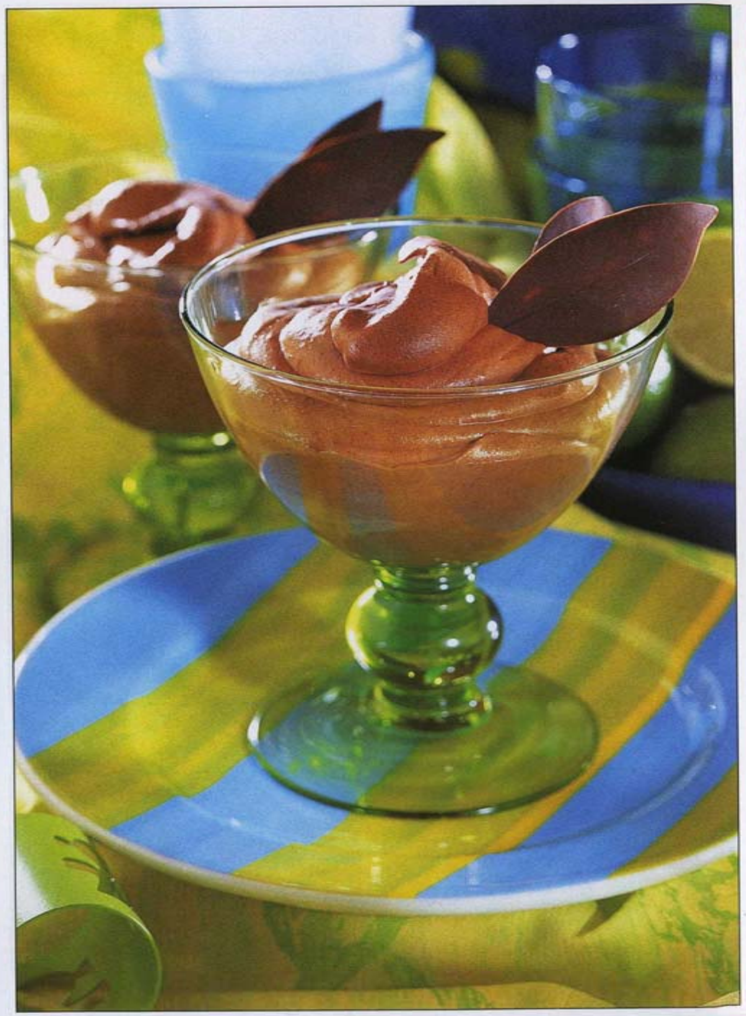
VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 9 g; lipides 50 g; glucides 60 g; fibres 1 g; cholestérol 220 mg; 2 900 kj (685 cal)


Poser le récipient contenant le chocolat sur la casserole, remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu.


Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange gonfle, devienne épais et clair.


Avec le mixeur, incorporer le chocolat et le rhum dans la préparation aux œufs et au sucre.


Transvaser la préparation dans un grand récipient. Ajouter la crème, sans trop mélanger.



❋ Cookies aux deux chocolats ❋

Préparation :
20 minutes
Cuisson :
15 minutes
Pour 25 biscuits environ

185 g de farine
90 g de cacao en poudre
345 g de cassonade
180 g de beurre
150 g de chocolat noir, coupé en morceaux
3 œufs, légèrement battus
175 g de pépites de chocolat noir
90 g de pépites de chocolat blanc

1 ❋ Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Graisser 2 plaques à four et les recouvrir de papier sulfurisé. Tamiser la farine et le cacao, ajouter le sucre.
2 ❋ Mettre le beurre et le chocolat dans une casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient fondus, verser dans la préparation avec les œufs et mélanger. Incorporer toutes les pépites de chocolat.
3 ❋ Façonner des boulettes avec 2 cuillerées à soupe de préparation. Poser sur les plaques, en les espaçant. Aplatir légèrement, cuire 12 minutes au four. Laisser refroidir 5 minutes les cookies, poser sur une grille à pâtisserie.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR BISCUIT
Protéines 3 g ; lipides 10 g ; glucides 30 g ; fibres 1 g ; cholestérol 40 mg ; 830 kj (200 cal)


Tamiser la farine et le cacao dans un récipient.


Mélanger le beurre et le chocolat à feu doux avec une cuiller en bois.


Verser le chocolat fondu dans la préparation cacao et farine.


Façonner la préparation en forme de boulettes, aplatir légèrement les biscuits.



Sauces au chocolat

Ces sauces au chocolat enrichissent à merveille fruits, glaces et crèmes variées, mais il est difficile de résister à la tentation de les déguster à la petite cuiller.

Sauce au chocolat noir

Mettre dans un récipient 150 g de chocolat noir en morceaux. Porter à ébullition 300 ml de crème fleurette dans une casserole. Ajouter 2 cuil. à soupe de sucre en poudre, puis verser sur le chocolat. Laisser reposer 2 minutes avant de remuer. Parfumer avec une cuillerée de liqueur et servir chaud. Pour 375 ml de sauce.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION (6)
Protéines 2 g; lipides 30 g; glucides 25 g; fibres 0 g; cholestérol 70 mg; 1 500 kj (360 cal)

Sauce vanille et noisette

Verser 300 ml de crème fleurette dans une casserole. Fendre 1 gousse de vanille et laisser tomber les graines dans la crème. Ajouter la gousse, puis porter à ébullition. Retirer du feu, couvrir et laisser reposer 10 minutes avant de filtrer. Mettre dans un récipient 200 g de chocolat blanc en petits morceaux, réchauffer la crème et verser sur le chocolat. Laisser reposer 2 minutes, puis remuer pour faire fondre. Incorporer 30 g de noisettes grillées et hachées. Servir chaud. Pour 430 ml de sauce.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION (7)
Protéines 4 g; lipides 30 g; glucides 20 g; fibres 1 g; cholestérol 60 mg; 1 440 kj (340 cal)

Sauce aux barres de caramel

Couper 4 barres Snickers. Mettre dans une petite casserole 60 ml de lait et 185 ml de crème fleurette. Ajouter les Snickers et remuer à feu doux, jusqu'à ce que le chocolat et le caramel soient fondus. Incorporer 100 g de chocolat au lait en morceaux et remuer pour faire fondre. Laisser tiédir à température ambiante. Pour 500 ml de sauce.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION (8)
Protéines 2 g; lipides 15 g; glucides 9 g; fibres 0 g; cholestérol 35 mg; 675 kj (160 cal)

Sauce chocolat et café

Mettre dans un récipient 100 g de chocolat noir en morceaux. Réunir dans une casserole 100 g de beurre en morceaux, 125 g de sucre en poudre, 300 ml de crème fleurette, 40 g de cacao et 2 cuil. à soupe de café fraîchement moulu. Porter à ébullition, laisser frémir 2 minutes, en remuant. Filtrer la préparation sur le chocolat et laisser reposer 2 minutes avant de remuer pour faire fondre. Servir chaud. Pour 500 ml de sauce.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION (8)
Protéines 3 g; lipides 30 g; glucides 30 g; fibres 0 g; cholestérol 80 mg; 1 600 kj (380 cal)

Sauce à l'orange

Découper 3 grands morceaux de zeste d'une orange, en laissant la peau blanche. Faire chauffer dans une petite casserole 125 ml de jus d'orange. Porter à ébullition, puis ajouter 2 cuil. à soupe de sucre en poudre. Laisser frémir 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et sirupeux, équivalant à 2 cuil. à soupe. Faire refroidir, puis détailler le zeste en fines lamelles. Mettre 200 g de chocolat blanc en morceaux dans un récipient. Porter à ébullition 300 ml de crème fleurette, verser sur le chocolat et laisser reposer 2 minutes. Remuer pour faire fondre. Incorporer ensuite le sirop à l'orange, le zeste et 2 cuil. à café de Cointreau. Servir chaud. Pour 500 ml de sauce.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION (8)
Protéines 3 g; lipides 25 g; glucides 25 g; fibres 0 g; cholestérol 60 mg; 1 290 kj (305 cal)



De gauche à droite : sauce au chocolat noir, sauce vanille et noisette, sauce aux barres de caramel, sauce chocolat et café, sauce à l'orange.

Gâteau de la Forêt-Noire

Préparation :
45 minutes
Cuisson :
15 minutes
Pour 8 personnes

40 g de farine ordinaire
40 g de farine avec levure incorporée
2 cuil. à soupe de cacao
4 œufs, blancs et jaunes séparés
125 g de sucre en poudre
60 ml de kirsch (voir Note)
875 ml de crème fleurette, fouettée
700 g de bigarreaux ou de griottes au sirop, dénoyautés, bien égouttés (voir Note)
250 g de chocolat noir en tablette
Bigarreaux ou griottes, pour décorer
Sucre glace, pour décorer

1 ❋ Préchauffer le four à 180°C (thermostat 4). Graisser deux moules à manqué de 20 cm et les chemiser de papier sulfurisé. Tamiser les farines et le cacao trois fois sur du papier sulfurisé.

2 ❋ Mettre les blancs d'œufs dans un récipient propre et sec, puis fouetter en neige ferme à l'aide d'un mixeur. Ajouter le sucre progressivement, sans cesser de battre jusqu'à ce qu'il soit dissous, et que le mélange devienne brillant et épais. Incorporer les jaunes, battre 20 secondes. Transvaser la préparation dans un récipient plus grand.

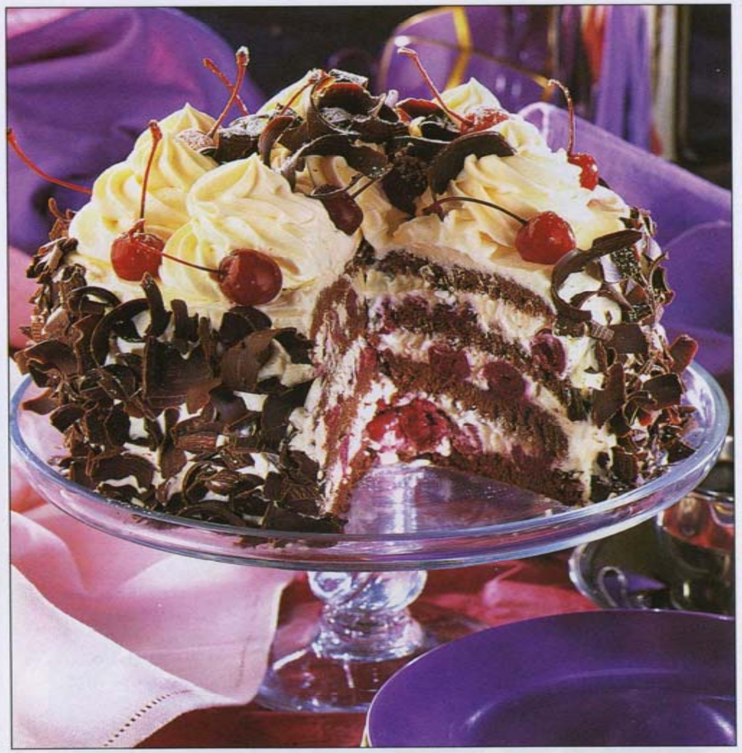
3 ❋ Incorporer les farines et le cacao rapidement et délicatement en 2 ou 3 fois. Répartir dans les moules et faire cuire 15 minutes au four, jusqu'à ce que les biscuits soient moelleux. Laisser reposer 5 minutes avant de les démouler sur des grilles à pâtisserie. Couper chaque biscuit en deux horizontalement.

4 ❋ Imbiber de kirsch la surface d'une moitié de biscuit. Étaler par-dessus de la crème fouettée et garnir avec un tiers des cerises. Couvrir avec une moitié de biscuit. Répéter l'opération avec le kirsch, la crème, les cerises, en terminant avec la dernière moitié de biscuit. Recouvrir complètement le gâteau de crème avec un couteau plat, en en réservant pour décorer.

5 ❋ Râper des copeaux de chocolat avec un épluche-légumes. Enfoncer délicatement des copeaux dans la crème sur les parois du gâteau. Décorer la surface de rosettes de crème fouettée et de cerises. Garnir le centre de copeaux, saupoudrer de sucre glace.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 10 g ; lipides 60 g ; glucides 50 g ; fibres 3 g ; cholestérol 240 mg ; 3 265 kj (780 cal)

Note : le kirsch est l'eau-de-vie de cerise. La Forêt-Noire se prépare traditionnellement avec des cerises à l'eau-de-vie. À leur place on peut utiliser des bigarreaux ou des griottes au sirop, dénoyautés, vendus en boîtes ou en bocaux. Égoutter soigneusement les cerises sur du papier absorbant pour éviter que le jus ne tache la crème fouettée.





Couper les biscuits en deux horizontalement avec un grand couteau à dents de scie.



Imbiber les biscuits de kirsch avant de les garnir de crème fouettée et de cerises.

Truffes au chocolat

Préparation :
40 minutes
Pour 30 truffes environ

185 ml de crème épaisse
400 g de chocolat noir, râpé
70 g de beurre, en morceaux
2 cuil. à soupe de Cointreau
Cacao en poudre, pour la garniture

1 Mettre la crème dans une petite casserole et porter à ébullition. Retirer du feu, mélanger avec le chocolat, jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Ajouter le beurre et faire fondre en remuant. Verser le Cointreau. Transvaser dans un grand récipient, couvrir et laisser durcir au réfrigérateur plusieurs heures.
2 Façonner des cuillerées à soupe de préparation en boulettes, laisser durcir au réfrigérateur. Rouler les boulettes dans le cacao et remettre au réfrigérateur.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR TRUFFE
Protéines 1 g; lipides 9 g; glucides 9 g; fibres 0 g; cholestérol 15 mg; 500 kj (120 cal)

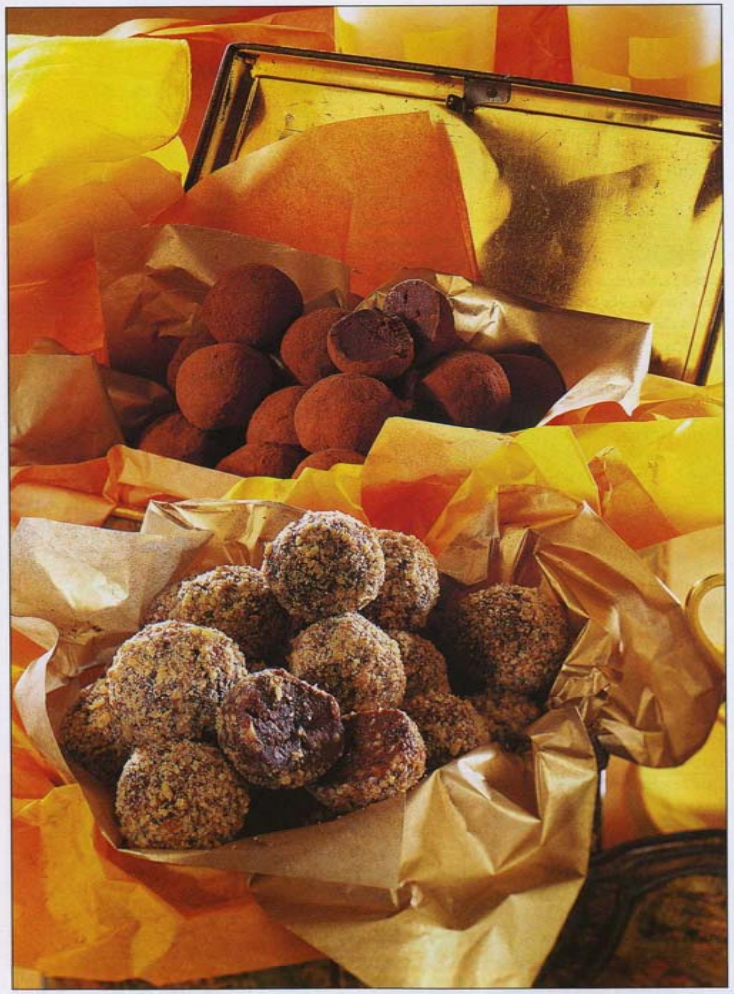
Truffes au rhum et aux raisins secs

Préparation :
30 minutes
Pour 40 truffes environ

60 g de raisins secs, finement hachés
60 ml de rhum
200 g de biscuits à la farine complète et au chocolat, écrasés
60 g de cassonade
1 cuil. à café de cannelle en poudre
50 g de noix de pécan, finement hachées
60 ml de crème fleurette
250 g de chocolat noir, coupé en morceaux
90 g de sirop de sucre de canne
125 g de noix de pécan, très finement hachées

1 Mettre les raisins secs dans le rhum, couvrir et laisser macérer 1 heure. Mélanger les biscuits, le sucre, la cannelle et les noix de pécan.
2 Mettre la crème, le chocolat et le sirop de sucre de canne dans une casserole. Laisser fondre à feu doux en remuant. Verser sur la préparation aux biscuits, avec les raisins et le rhum, mélanger intimement. Laisser durcir au réfrigérateur.
3 Prendre des cuillerées à soupe de préparation, les façonner en boulettes, rouler dans les noix de pécan. Laisser durcir au réfrigérateur.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR TRUFFE
Protéines 1 g; lipides 7 g; glucides 10 g; fibres 1 g; cholestérol 3 mg; 470 kj (110 cal)



Truffes au chocolat (en haut), truffes aux raisins secs et au rhum

Gâteau fromage blanc et chocolat

Préparation :
20 minutes
Cuisson :
1 heure
Pour 8 à 10 personnes

125 g de biscuits au chocolat
40 g d'amandes, grillées et hachées
90 g de beurre, fondu
1 cuil. à soupe de cassonade
250 ml de crème fleurette, fouettée

Garniture
125 g de chocolat noir, coupé en morceaux
500 g de fromage blanc
115 g de cassonade
125 ml de crème fleurette
2 œufs, battus
1 cuil. à café de zeste d'orange, râpé

Tranches d'orange confites
310 g de sucre
2 oranges, coupées en rondelles fines

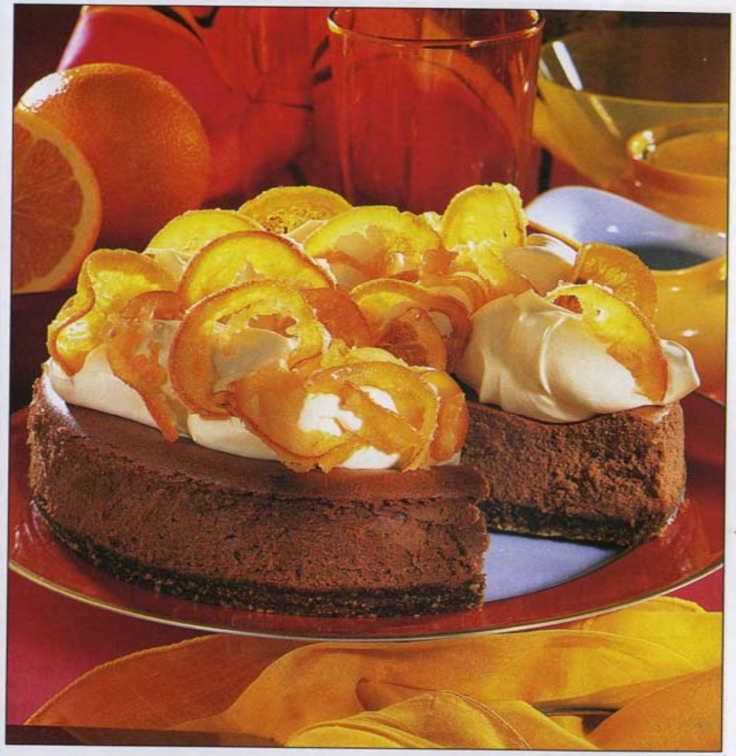
1 ❋ Graisser un moule à paroi amovible de 20 cm de diamètre et chemiser le fond de papier sulfurisé. Émietter les biscuits dans un robot, avec les amandes. Ajouter le beurre, le sucre. Mélanger intimement. Tasser la préparation au fond du moule et laisser durcir au réfrigérateur. Préchauffer le four à 160 °C (thermostat 2-3).

2 ❋ Pour préparer la garniture, mettre le chocolat dans un récipient supportant la chaleur. Remplir une casserole d'eau à mi-hauteur et porter à ébullition. Poser le récipient sur la casserole, hors du feu, en vérifiant que le chocolat n'entre pas en contact avec l'eau. Faire fondre en remuant de temps en temps, puis laisser tiédir. Fouetter le fromage blanc et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Incorporer le chocolat, la crème, les œufs, le zeste, et mélanger pour obtenir une consistance lisse. Verser la préparation dans le moule en égalisant la surface. Poser le moule sur une plaque de cuisson et enfourner 50 à 55 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit ferme. Faire refroidir dans le moule et laisser toute la nuit au réfrigérateur.

3 ❋ Pour préparer les tranches d'orange confites, mélanger dans une casserole 250 g de sucre et 80 ml d'eau. Remuer à feu doux, sans laisser bouillir, jusqu'à dissolution du sucre. Porter à ébullition, puis baisser le feu et ajouter la moitié des tranches d'orange dans le sirop. Faire cuire 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les tranches deviennent transparentes. Retirer du sirop et laisser refroidir sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Ajouter le reste de sucre dans le sirop et laisser dissoudre doucement : l'ajout de sucre permet aux fruits de confire correctement. Faire cuire le reste des tranches d'orange, puis retirer du sirop et laisser refroidir sur la plaque.

4 ❋ Décorer le gâteau avec la crème fouettée et les tranches d'orange confites ou des quartiers d'orange fraîche.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 9 g ; lipides 50 g ; glucides 60 g ; fibres 1 g ; cholestérol 160 mg ; 2 940 kj (700 cal)





Couvrir le fond du moule avec la préparation en tassant avec le dos d'une cuiller.



Verser ensuite la garniture dans le moule en lissant la surface.

Petits pots au chocolat

Préparation :
20 minutes
Cuisson :
1 heure
Pour 8 personnes

170 ml de crème épaisse
1/2 gousse de vanille, fendue dans la longueur
150 g de chocolat amer noir, coupé en morceaux
80 ml de lait
2 jaunes d'œufs
60 g de sucre en poudre
Crème fouettée et cacao en poudre, en garniture

1 Badigeonner de beurre fondu huit ramequins de 80 ml, puis mettre dans un plat à four profond. Préchauffer le four à 140 °C (thermostat 1).
2 Mettre la crème et la gousse de vanille dans une petite casserole. Faire chauffer la crème, puis laisser infuser hors du feu.
3 Mélanger le chocolat et le lait dans une petite casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le chocolat commence à fondre.
4 Mettre les jaunes d'œufs dans un petit récipient et ajouter doucement le sucre. Remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange devienne clair. Faire tomber les graines de vanille dans la crème, puis jeter la gousse vide. Incorporer la crème à la vanille et la préparation au chocolat dans les jaunes d'œufs, en mélangeant intimement.
5 Verser la préparation dans les ramequins, environ aux deux tiers. Remplir le plat à four d'eau bouillante, jusqu'à mi-hauteur des ramequins. Enfourner 45 minutes, jusqu'à ce que les crèmes soient légèrement gonflées et moelleuses. Laisser refroidir complètement. Couvrir de film alimentaire et laisser 6 à 8 heures au réfrigérateur. Servir frais, avec une cuillerée de crème et un peu de cacao en poudre tamisé.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 2 g ; lipides 15 g ; glucides 25 g ; fibres 0 g ; cholestérol 75 mg ; 1 020 kj (245 cal)

Note : la surface de la crème est recouverte d'une légère croûte à la sortie du four.



Gratter les graines de vanille avec un couteau et jeter la gousse vide.



Répartir la préparation dans les ramequins, en les remplissant aux deux tiers.



Sachertorte

Préparation :
40 minutes
Cuisson :
1 heure
Pour 10 personnes

125 g de farine
30 g de cacao
250 g de sucre en poudre
100 g de beurre
80 g de confiture d'abricots
4 œufs, jaunes et blancs séparés

Ganache
170 ml de crème fleurette
200 g de chocolat noir, coupé en morceaux
90 g de sucre en poudre

1 ❄ Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Graisser un moule profond de 20 cm de diamètre, le chemiser de papier sulfurisé et graisser.
2 ❄ Tamiser la farine et le cacao dans un récipient. Creuser un puits au milieu. Mettre le sucre, le beurre et la moitié de la confiture dans une petite casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le sucre dissous, ajouter dans la préparation à la farine avec les jaunes d'œufs, et mélanger grossièrement.
3 ❄ Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme avec un mixeur. Incorporer un tiers des blancs dans la préparation, puis le reste en deux fois. Verser dans le moule et lisser la surface. Enfourner 40 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'une brochette piquée au centre ressorte sèche. Laisser reposer 15 minutes avant de démouler sur une grille à pâtisserie.
4 ❄ Pour préparer la ganache, mélanger la crème, le chocolat et le sucre à feu doux jusqu'à ce que les ingrédients soient fondus et lisses. Si la préparation perd son homogénéité, mouiller avec 1 cuil. à soupe d'eau.
5 ❄ Égaliser la surface du gâteau, puis retourner sur une grille à pâtisserie. Faire fondre le reste de confiture pour en recouvrir le gâteau. Napper le gâteau avec presque toute la ganache. Verser le reste de ganache dans une poche à douille pour écrire « Sacher » sur le dessus du gâteau.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 6 g; lipides 25 g; glucides 60 g; fibres 1 g; cholestérol 120 mg; 1 990 kj (475 cal)


Mélanger le sucre, le beurre et la moitié de la confiture à feu doux.


Ajouter la préparation au beurre et les jaunes d'œufs dans la préparation à la farine.




Incorporer le reste de blancs d'œufs dans la préparation avec une cuiller.


Tapoter doucement la plaque pour égaliser la surface de la ganache.

Glace au rhum et aux raisins secs

Préparation :
1 heure
Cuisson :
30 minutes
Pour 4 personnes

1 cuil. à soupe de rhum
60 g de raisins secs, finement hachés
8 jaunes d'œufs
125 g de sucre en poudre
2 cuil. à soupe de cacao
500 ml de lait
250 ml de crème fleurette
1 gousse de vanille, fendue dans la longueur
250 g de chocolat noir, coupé en morceaux

1 ❋ Réunir dans un récipient le rhum et les raisins secs, couvrir et laisser macérer 1 heure.

2 ❋ Mettre les jaunes d'œufs dans un récipient supportant la chaleur, puis ajouter progressivement le sucre, en fouettant jusqu'à ce qu'il soit dissous, et que le mélange devienne léger et crémeux. Ne pas utiliser un batteur électrique pour éviter de trop aérer la préparation. Ajouter le cacao tamisé.

3 ❋ Réunir le lait et la crème dans une casserole. Faire tomber les graines de vanille dans la casserole et ajouter la gousse. Porter à ébullition, retirer du feu et enlever la gousse. Verser doucement le lait chaud dans la préparation aux œufs. Poser le récipient sur une casserole d'eau frémissante, en vérifiant que le contenu ne soit pas en contact avec l'eau, et remuer à feu doux jusqu'à ce que la crème recouvre le dos d'une cuiller. Compter environ 20 minutes, sans laisser bouillir. Retirer du feu et filtrer la crème. Mettre un moule carré de 20 cm au congélateur.

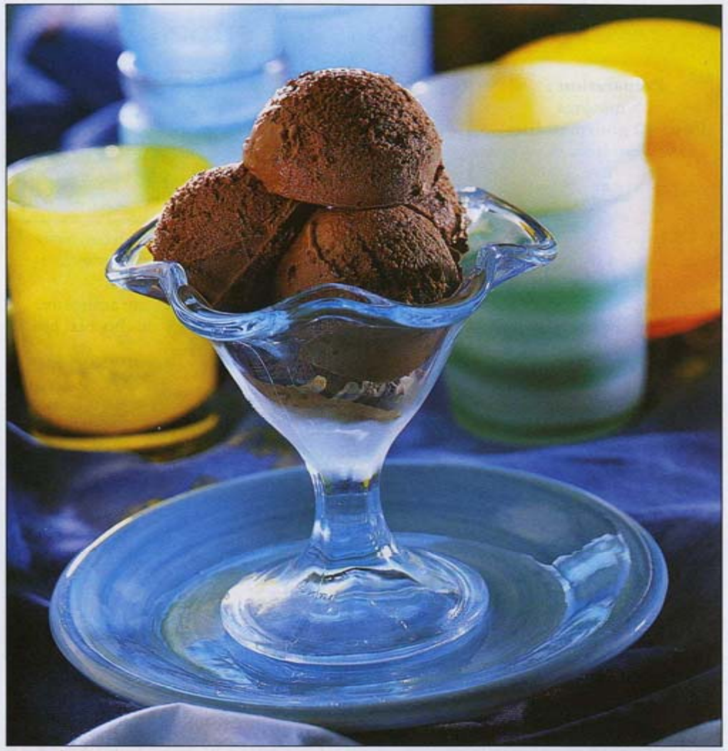
4 ❋ Mettre le chocolat dans un récipient supportant la chaleur. Remplir une casserole d'eau à mi-hauteur et porter à ébullition. Poser le récipient sur la casserole, hors du feu, en vérifiant que le chocolat n'entre pas en contact avec l'eau. Remuer un peu pour faire fondre le chocolat. Verser le chocolat chaud dans la crème chaude et tourner sans arrêt pour bien mélanger. Ajouter les raisins secs et le rhum, puis laisser refroidir. Verser la préparation dans le moule froid, couvrir de papier d'aluminium et laisser prendre un peu au congélateur.

5 ❋ Sortir la glace du congélateur et verser dans un grand récipient. Battre avec un mixeur jusqu'à obtention d'une crème lisse et épaisse, puis remettre dans le moule, couvrir et laisser durcir toute la nuit au congélateur. Si la glace est très dure, laisser 15 à 20 minutes au réfrigérateur avant de servir pour la ramollir un peu.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PERSONNE
Protéines 15 g ; lipides 60 g ; glucides 90 g ; fibres 2 g ; cholestérol 460 mg ; 4 030 kj (965 cal)

Note : si vous ne pouvez pas laisser macérer les raisins secs 1 heure, mettre le rhum et les raisins dans un petit récipient à micro-ondes. Couvrir et laisser chauffer 1 minute en position moyenne. Sortir du micro-ondes et laisser refroidir.

Variante : le rhum et les raisins secs peuvent être remplacés par du cognac et des abricots secs.





Remuer la crème jusqu'à ce qu'elle recouvre le dos d'une cuiller en bois.



Lorsque la glace prend, verser dans un récipient et battre pour obtenir une crème lisse.

Gourmandises au chocolat

Préparation :
25 minutes
Pour 40 gourmandises environ

125 g de chocolat noir, coupé en morceaux
125 g de chocolat blanc, coupé en morceaux
125 g de fruits secs mélangés
125 g de gingembre confit, haché
30 g supplémentaires de chocolat noir et 30 g de chocolat blanc, fondus

1 Mettre le chocolat noir dans un récipient supportant la chaleur. Remplir une casserole d'eau à mi-hauteur et porter à ébullition. Poser le récipient sur la casserole, hors du feu, en vérifiant que le chocolat n'entre pas en contact avec l'eau. Remuer pour faire fondre, puis laisser tiédir. Procéder de même avec le chocolat blanc.
2 Ajouter les fruits secs au chocolat noir. Mélanger le gingembre au chocolat blanc.
3 Déposer des cuillerées des deux préparations sur des plaques recouvertes de papier d'aluminium et laisser durcir à température ambiante. Arroser de chocolat fondu.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 1 g; lipides 2 g; glucides 7 g; fibres 0 g; cholestérol 1 mg; 205 kj (50 cal)

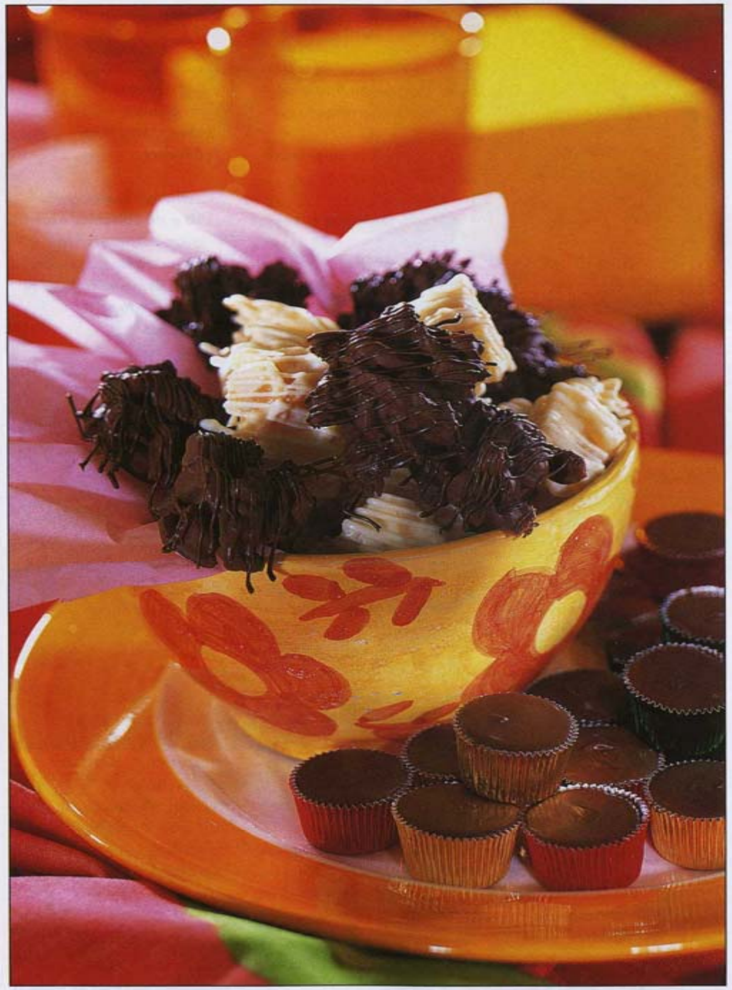
Bouchées au chocolat et au café

Préparation :
40 minutes
Pour 20 bouchées

200 g de chocolat noir
20 barquettes en papier
1 cuil. à soupe de crème fleurette
50 g de chocolat blanc
1 cuil. à soupe de liqueur de café
10 grains de café

1 Mettre le chocolat noir dans un récipient supportant la chaleur. Remplir une casserole d'eau à mi-hauteur et porter à ébullition. Poser le récipient sur la casserole, hors du feu, en vérifiant que le chocolat n'entre pas en contact avec l'eau. Remuer un peu pour faire fondre, puis laisser refroidir.
2 En procédant barquette par barquette, verser 1 cuil. à café de chocolat dans chacune. Avec un pinceau, répartir le chocolat sur les parois sans laisser d'espaces vides. Retourner les barquettes sur une grille et laisser durcir.
3 Réunir la crème fleurette, le chocolat blanc et la liqueur de café dans un récipient supportant la chaleur. Remuer au-dessus d'une casserole d'eau frémissante pour obtenir une préparation lisse. Laisser tiédir, puis répartir dans les barquettes. Introduire un demi-grain de café dans chaque barquette et laisser durcir.
4 Faire fondre le reste de chocolat. Verser sur la garniture et tapoter pour égaliser la surface. Laisser durcir.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR BOUCHÉE
Protéines 1 g; lipides 4 g; glucides 8 g; fibres 0 g; cholestérol 2 mg; 285 kj (70 cal)



Gourmandises au chocolat (en haut), bouchées au chocolat et au café

Pudding chocolat et noisette

Préparation :
25 minutes
Cuisson :
2 heures
Pour 6 personnes

125 g de chocolat noir, coupé en morceaux
100 g de beurre
90 g de sucre en poudre
2 cuil. à soupe de marsala
4 œufs, jaunes et blancs séparés
60 g de farine
80 g de noisettes, hachées
40 g de chapelure
60 g de sucre en poudre
Sucre glace, pour décorer

Crème au mascarpone
150 g de chocolat noir, coupé en morceaux
250 g de mascarpone, à température ambiante
2 cuil. à soupe de marsala

1 ❋ Graisser légèrement un moule à pudding de 1,5 litre et recouvrir le fond de papier sulfurisé. Graisser une grande feuille de papier d'aluminium. Poser une feuille de papier sulfurisé sur le côté graissé de celle-ci et former un pli au centre.

2 ❋ Mettre le chocolat dans un récipient supportant la chaleur. Remplir une casserole d'eau à mi-hauteur et porter à ébullition. Poser le récipient au-dessus de la casserole, hors du feu, en vérifiant que le chocolat n'entre pas en contact avec l'eau. Remuer un peu pour faire fondre le chocolat.

3 ❋ Battre le beurre, le sucre et le marsala avec un mixeur pour obtenir un mélange léger et crémeux. Ajouter les jaunes d'œufs un à un, en fouettant bien à chaque fois, puis le chocolat. Incorporer la farine, les noisettes et la chapelure avec une cuiller.

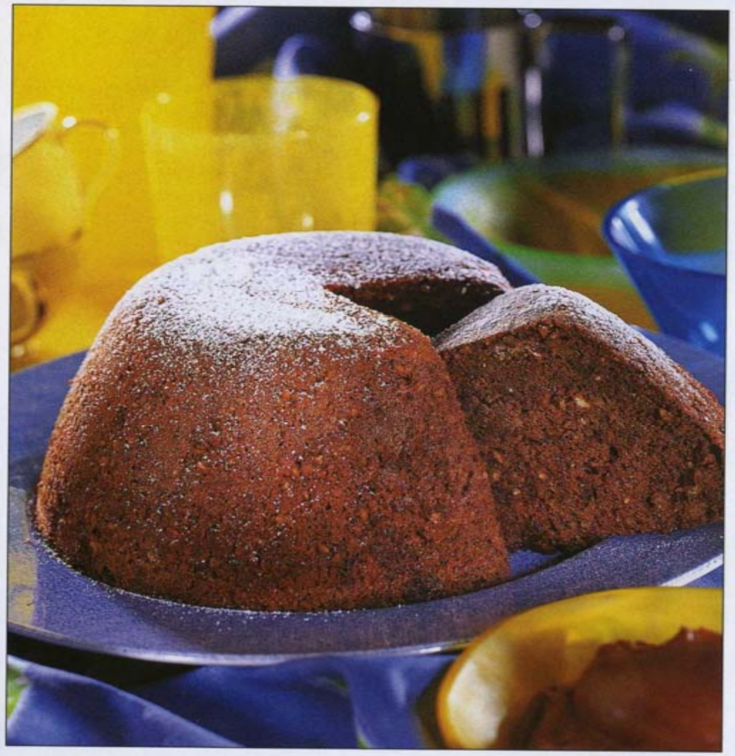
4 ❋ Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec un mixeur. Verser le sucre supplémentaire cuillerée par cuillerée, en le faisant dissoudre à chaque fois. Battre pour obtenir un mélange épais et brillant. Ajouter une cuillerée de blancs d'œufs dans la préparation au chocolat, avec une cuiller. Incorporer délicatement le reste de blancs d'œufs, sans trop mélanger.

5 ❋ Verser la préparation dans le moule et couvrir avec le papier sulfurisé et d'aluminium, ce dernier sur le dessus. Poser le couvercle du moule sur le papier et attacher les fixations. En l'absence de couvercle, maintenir le papier d'aluminium avec une ficelle, sous le bord du moule. Pour fabriquer une poignée, fixer un morceau de ficelle plié en deux de chaque côté de celle qui entoure le bord du moule.

6 ❋ Poser le moule sur une soucoupe retournée, dans une grande cocotte. Remplir d'eau à mi-hauteur du moule. Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser frémir à couvert, pendant 1 heure 3/4, jusqu'à ce qu'une brochette piquée au milieu ressorte sèche. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler. Saupoudrer de sucre glace et servir avec la crème au mascarpone.

7 ❋ Pour préparer la crème au mascarpone, faire fondre le chocolat comme à l'étape 2, puis laisser tiédir. Ramollir délicatement le mascarpone avec une cuillère ou un fouet avant de mélanger le chocolat et le marsala.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PERSONNE
Protéines 15 g ; lipides 50 g ; glucides 100 g ; fibres 3 g ; cholestérol 165 mg ; 3 760 kj (900 cal)





Incorporer les blancs d'œufs dans la préparation au chocolat avec une cuiller.



Couvrir le moule avec les deux feuilles de papier plissées, l'aluminium sur le dessus.

Gâteau roulé au chocolat

Préparation :
25 minutes
+ 30 minutes de réfrigération
Cuisson :
12 minutes
Pour 6 à 8 personnes

3 œufs
125 g de sucre en poudre
30 g de farine
2 cuil. à soupe de cacao
250 ml de crème fleurette
1 cuil. à soupe de sucre glace pour décorer
1/2 cuil. à café d'extrait de vanille

1 Préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6). Graisser légèrement le fond et les côtés d'un moule de 23 x 30 cm. Chemiser le fond de papier sulfurisé et le graisser. Réunir les œufs dans un petit récipient avec 90 g de sucre en poudre. Fouetter avec un batteur électrique 8 minutes, jusqu'à obtention d'un mélange épais et crémeux.

2 Tamiser la farine et le cacao, puis ajouter doucement à la préparation aux œufs avec une cuiller. Étaler la pâte régulièrement dans le moule.

3 Enfourner 12 minutes environ, jusqu'à ce que le biscuit soit juste cuit. Pendant ce temps, étaler un torchon propre sur le plan de travail, poser par-dessus une feuille de papier sulfurisé et saupoudrer avec le reste de sucre. Lorsque le biscuit est cuit, le retourner aussitôt sur le papier et le sucre. Enrouler le biscuit avec le papier en s'aidant du torchon. Laisser reposer 5 minutes sur une grille à pâtisserie, puis dérouler délicatement et laisser refroidir à température ambiante.

4 Battre fermement la crème, le sucre glace et l'extrait de vanille. Étaler sur le biscuit, en laissant autour un espace de 1 cm. Enrouler le biscuit, en s'aidant du papier. Poser le gâteau sur une plaque, le pli en dessous. Couvrir et laisser 30 minutes au réfrigérateur. Saupoudrer le dessus du gâteau de sucre glace avant de le découper en tranches pour servir.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 4 g; lipides 15 g; glucides 20 g; fibres 0 g; cholestérol 110 mg; 1 025 kj (245 cal)


Fouetter les œufs et le sucre au batteur jusqu'à obtention d'un mélange épais et crémeux.


Incorporer délicatement la farine et le cacao à la préparation aux œufs.




Démouler le biscuit sur le papier sulfurisé et enrouler délicatement.


Étaler la crème sur le biscuit, puis enrouler, en se servant du papier sulfurisé.

Boissons au chocolat

À l'origine, ce sont les Aztèques qui consommaient le chocolat sous forme de boisson amère, non sucrée. Les recettes proposées ici en sont des variantes délicieuses, beaucoup plus sophistiquées.

Chocolat frappé à la fraise

Faire fondre à feu doux 50 g de chocolat noir en morceaux dans 60 ml de lait, en remuant. Ajouter 125 ml de lait, puis laisser refroidir au réfrigérateur. Mixer 60 g de fraises avec 2 cuil. à café de sucre glace, une grande cuillerée de glace à la vanille et le lait au chocolat, jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Pour 1 personne.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 10 g; lipides 25 g; glucides 50 g; fibres 2 g; cholestérol 30 mg; 1 915 kj (460 cal)

Chocolat frappé au café

Réunir dans un mixeur 2 cuil. à soupe de crème au chocolat, 2 cuillerées de glace au chocolat, 60 ml de café froid et 60 ml de lait froid. Mélanger jusqu'à obtention d'une consistance épaisse et crémeuse, en allongeant éventuellement avec du lait. Servir avec de la crème fouettée, décorée de copeaux de chocolat. Pour 1 personne.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 5 g; lipides 15 g; glucides 35 g; fibres 0 g; cholestérol 50 mg; 1 210 kj (290 cal)

Lait glacé au chocolat

Verser 2 cuil. à soupe de crème au chocolat dans un verre. Faire glisser le long des parois, puis remplir aux trois quarts de lait glacé. Ajouter une cuillerée de glace à la vanille et une autre de crème fouettée. Saupoudrer de cacao. Pour 1 personne.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 8 g; lipides 20 g; glucides 35 g; fibres 0 g; cholestérol 60 mg; 1 370 kj (330 cal)

Velouté de chocolat à la banane

Mettre dans un mixeur 2 cuil. de glace au chocolat, 1 banane coupée en morceaux et 125 ml de lait et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation lisse et crémeuse. Plonger le bord d'un grand verre dans du blanc d'œuf, puis dans du chocolat finement râpé. Verser la préparation. Pour 1 personne.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 10 g; lipides 15 g; glucides 45 g; fibres 3 g; cholestérol 30 mg; 1 430 kj (340 cal)

Chocolat chaud

Faire chauffer 250 ml de lait dans une casserole. Mélanger 1 cuil. à soupe 1/2 de cacao. Mettre 2 morceaux de guimauve dans un grand verre. Verser le chocolat chaud et servir décoré de copeaux de chocolat. Pour 1 personne.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 10 g; lipides 10 g; glucides 35 g; fibres 0 g; cholestérol 35 mg; 1 290 kj (305 cal)

Crème à l'orange et au whisky

Mettre dans une casserole 125 ml de lait, 60 g de sucre en poudre et 1 cuil. à soupe 1/2 de cacao. Remuer à feu doux jusqu'à dissolution du sucre. Laisser refroidir, puis ajouter 125 ml de crème fleurette et 2 cuil. à soupe de Grand Marnier. Mettre au réfrigérateur. Pour 2 personnes.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 4 g; lipides 30 g; glucides 55 g; fibres 0 g; cholestérol 95 mg; 2 200 kj (525 cal)



Dans le sens des aiguilles d'une montre, à partir de la gauche : chocolat frappé à la fraise, chocolat frappé au café, lait glacé au chocolat, velouté de chocolat à la banane, chocolat chaud, crème à l'orange et au whisky.

❊ Profiteroles au chocolat blanc avec sauce au chocolat noir ❊

Préparation :
40 minutes
+ réfrigération
Cuisson :
50 minutes
Pour 4 à 6 personnes

60 g de beurre
90 g de farine
3 œufs, légèrement battus

Garniture au chocolat blanc
30 g de poudre pour crème anglaise
1 cuil. à soupe de sucre en poudre
375 ml de lait
150 g de chocolat blanc, coupé en morceaux
1 cuil. à soupe de Grand Marnier

Sauce au chocolat noir
125 g de chocolat noir, coupé en morceaux
125 ml de crème fleurette

1 ❊ Préchauffer le four à 210 °C (thermostat 6-7). Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Mettre le beurre et 185 ml d'eau dans une casserole. Porter à ébullition, puis retirer du feu. Ajouter la farine en une seule fois. Remettre sur le feu et remuer jusqu'à obtention d'une boule lisse. Laisser tiédir. Transférer la préparation dans un récipient, puis ajouter peu à peu les œufs, en battant bien chaque fois avec le mixeur, pour obtenir une pâte lisse et brillante.

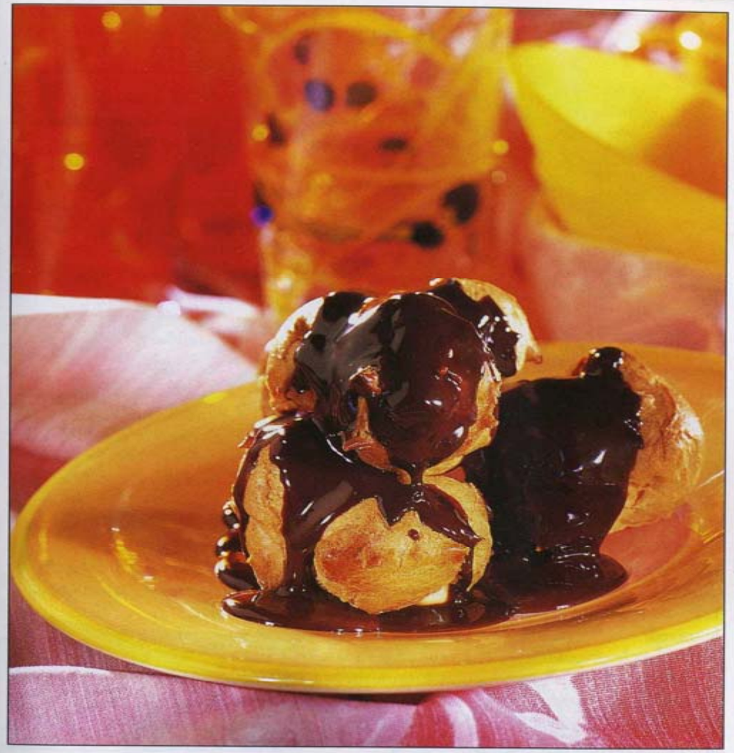
2 ❊ Déposer sur la plaque, à 5 cm d'intervalle, des boules de pâte équivalant à 2 cuil. à café pleines de préparation. Humecter d'eau et enfourner 10 minutes. Réduire la température à 180 °C et poursuivre la cuisson 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte gonfle. Tailler une fente à la base de chaque chou, éteindre le four et laisser sécher 5 minutes à l'intérieur.

3 ❊ Pour préparer la garniture, mettre la poudre et le sucre dans une casserole. Verser peu à peu le lait, en remuant pour obtenir une préparation lisse, puis continuer à tourner à feu doux jusqu'à ce qu'elle bouille et épaississe. Incorporer le chocolat blanc et le Grand Marnier hors du feu. Remuer pour faire fondre le chocolat. Couvrir de film alimentaire et laisser refroidir. Tourner la crème avant de la verser dans une poche à douille à embout lisse de 1 cm. Remplir les choux de garniture. Servir avec la sauce au chocolat chaude.

4 ❊ Pour préparer la sauce au chocolat, mettre le chocolat et la crème dans une casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et le mélange homogène. Servir chaud.

Valeur nutritionnelle par portion (6)
Protéines 10 g; lipides 35 g; glucides 50 g; fibres 1 g; cholestérol 160 mg; 2 265 kj (540 cal)

Note : les choux peuvent être préparés la veille. Il suffit de les remplir avant de servir. Des choux miniatures peuvent être confectionnés avec 1 cuil. à café de préparation. Plonger le dessus des choux cuits dans le chocolat fondu. Laisser durcir, puis remplir de crème fouettée.





Ajouter la farine, puis remuer la préparation sur le feu pour obtenir une boule lisse.



Incorporer peu à peu les œufs et battre jusqu'à obtention d'une pâte brillante et homogène.

Délice au chocolat

Préparation :
25 minutes
Cuisson :
50 minutes
Pour 10 personnes

125 g de beurre
125 g de sucre en poudre
40 g de sucre glace, tamisé
2 œufs, légèrement battus
1 cuil. à café d'essence de vanille
80 g de confiture de mûre
155 g de farine avec levure incorporée
60 g de cacao en poudre
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
250 ml de lait

Crème au chocolat
50 g de chocolat noir, en petits morceaux
25 g de beurre
3 cuil. à café de crème fleurette
30 g de sucre glace, tamisé

1 ❄ Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Graisser le fond et les parois d'un moule carré de 20 cm de côté, puis le chemiser de papier sulfurisé.

2 ❄ Battre le beurre, le sucre en poudre et le sucre glace avec un mixeur, dans un petit récipient, jusqu'à obtention d'un mélange léger et crémeux. Ajouter les œufs peu à peu, en fouettant bien à chaque fois. Mélanger la vanille et la confiture, toujours avec le mixeur.

3 ❄ Verser la préparation dans un grand récipient. Incorporer avec une cuiller la farine tamisée, mélangée au cacao et au bicarbonate de soude, en alternance avec le lait. Mélanger un peu pour obtenir une préparation lisse.

4 ❄ Verser dans le moule en lissant la surface. Enfourner 45 minutes, jusqu'à ce qu'une brochette piquée au centre du gâteau ressorte sèche. Laisser refroidir 15 minutes dans le moule, puis sur une grille à pâtisserie.

5 ❄ Pour préparer la crème au beurre, mettre dans une petite casserole le chocolat en morceaux, le beurre, la crème et le sucre glace. Remuer à feu doux jusqu'à obtention d'un mélange brillant et homogène. Étaler la crème sur le dessus du gâteau avec un couteau plat.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 5 g; lipides 20 g; glucides 40 g; fibres 1 g; cholestérol 85 mg; 1495 kj (360 cal)


Battre le beurre et les deux sucres jusqu'à obtention d'un mélange léger et crémeux.


Ajouter la farine, mélangée au cacao et au bicarbonate de soude, en alternance avec le lait.




Verser la préparation dans le moule chemisé de papier sulfurisé et lisser la surface.


Mélanger le chocolat, le beurre, la crème et le sucre glace pour obtenir une pâte lisse et brillante.

Pavés au chocolat et au caramel

Préparation :
30 minutes
Cuisson :
40 minutes
Pour 18 portions

Fond de tarte à la noix de coco
125 g de farine avec levure incorporée
90 g de poudre de noix de coco
125 g de sucre en poudre
125 g de beurre, fondu

Garniture au caramel
20 g de beurre
2 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne
400 g de lait concentré sucré

Glaçage au chocolat
150 g de chocolat noir, coupé en morceaux
20 g de Végétaline

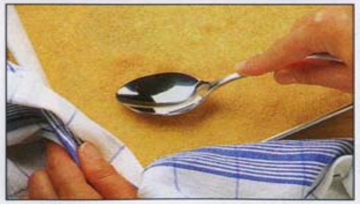
1 ❄ Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Graisser un moule de 18 x 28 x 3 cm. Le chemiser de papier sulfurisé.

2 ❄ Pour préparer le fond de tarte, tamiser la farine dans un récipient. Ajouter la noix de coco et le sucre, puis le beurre. Mettre dans le moule, en tassant bien. Enfourner 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré. Appuyer doucement avec le dos d'une cuiller pour lisser la surface, puis laisser refroidir.

3 ❄ Pour préparer la garniture, réunir dans une petite casserole le beurre, le sirop de sucre de canne et le lait concentré. Remuer sans arrêt à feu doux 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que la préparation caramélise légèrement. Verser aussitôt sur le fond de tarte en étalant régulièrement. Enfourner 10 minutes, puis laisser durcir et refroidir.

4 ❄ Pour préparer le glaçage, mettre le chocolat en morceaux et la Végétaline dans un récipient supportant la chaleur. Remplir une casserole d'eau à mi-hauteur et porter à ébullition. Poser le récipient sur la casserole, hors du feu. Faire fondre en remuant jusqu'à obtention d'une consistance homogène, puis étaler sur la garniture au caramel avec une spatule en métal. Laisser durcir au réfrigérateur.

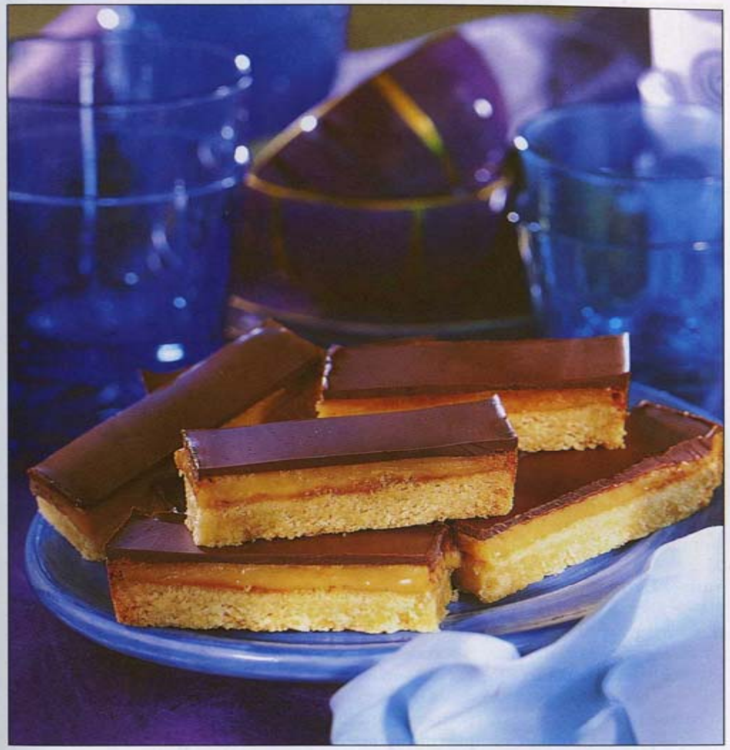
Valeur nutritionnelle par portion
Protéines 3 g; lipides 15 g; glucides 30 g; fibres 1 g; cholestérol 30 mg; 1 150 kj (275 cal)



Appuyer doucement sur le fond de tarte avec le dos d'une cuiller pour égaliser la surface.



Mélanger le beurre, le sirop de sucre de canne et le lait concentré pour caraméliser légèrement.





Faire fondre le chocolat et la Végétaline en remuant, pour obtenir une consistance homogène.



Étaler le glaçage au chocolat sur la garniture au caramel avec une spatule en métal.

Fondants au chocolat et à la menthe

Préparation :
40 minutes + réfrigération
Cuisson :
20 minutes
Pour 40 fondants

65 g de beurre
60 g de sucre en poudre
60 g de farine ordinaire
40 g de farine avec levure incorporée
2 cuil. à soupe de cacao en poudre
2 cuil. à soupe de lait

Garniture à la menthe
1 blanc d'œuf
215 g de sucre glace, tamisé
2 à 3 gouttes d'essence de menthe, pour parfumer

Glaçage au chocolat
300 g de chocolat noir, coupé en morceaux

1 ❄ Préchauffer le four à 180 °C. Recouvrir 2 plaques de papier sulfurisé. Battre le beurre et le sucre au mixeur dans un récipient jusqu'à obtention d'une consistance légère et crémeuse. Verser dans un récipient moyen. Ajouter les farines et le cacao tamisés en alternance avec le lait. Mélanger pour obtenir une pâte homogène. Poser sur une surface farinée et former une boule.

2 ❄ Partager la pâte en deux. Étaler chaque moitié entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur 2 mm d'épaisseur. Glisser sur une plaque et laisser durcir 10 à 15 minutes au réfrigérateur. Couper la pâte en cercles avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre à bords droits. Rassembler les excédents de pâte pour faire d'autres cercles. Poser les cercles sur les plaques, en les espaçant, puis enfourner 10 minutes. Laisser refroidir complètement les biscuits sur une grille à pâtisserie.

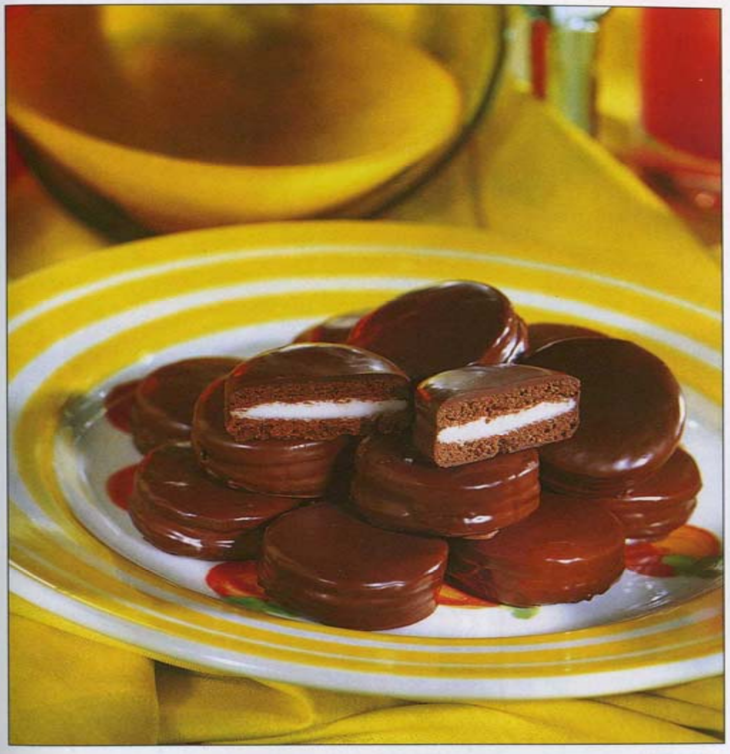
3 ❄ Pour préparer la garniture à la menthe, mettre le blanc d'œuf dans un petit récipient. Mélanger le sucre glace, 2 cuil. à soupe en une fois, avec un mixeur, à vitesse lente. Ajouter si besoin du sucre glace pour obtenir une consistance homogène.

4 ❄ Poser la préparation sur une surface saupoudrée de sucre glace et en ajouter pour éviter qu'elle colle, puis incorporer l'essence de menthe.

5 ❄ Façonner des boules avec une cuil. à café de préparation à la menthe, puis aplatir légèrement. Poser entre 2 biscuits au chocolat, en appuyant pour étaler la garniture jusqu'au bord. Procéder de même avec le reste de garniture et de biscuits, en prenant soin de recouvrir la garniture en travaillant.

6 ❄ Pour préparer le glaçage, mettre les morceaux de chocolat dans un récipient supportant la chaleur. Remplir une casserole d'eau à mi-hauteur et porter à ébullition. Poser le récipient sur la casserole hors du feu, en veillant à ce que le chocolat n'entre pas en contact avec l'eau. Faire fondre le chocolat en remuant un peu, puis laisser tiédir hors du feu. Plonger les biscuits dans le chocolat avec une fourchette et égoutter. Laisser sécher sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR BISCUIT
Protéines 1 g ; lipides 4 g ; glucides 15 g ; fibres 0 g ; cholestérol 4 mg ; 375 kj (90 cal)





Poser la garniture entre 2 biscuits, en appuyant pour l'étaler jusqu'aux bords.



Plonger les biscuits dans le chocolat fondu avec une fourchette.

Gâteau au chocolat et à la noisette

Préparation :
1 heure
+ une nuit de
réfrigération
Cuisson :
1 heure 15
Pour 10 personnes

500 g de chocolat noir, coupé en morceaux
6 œufs
2 cuil. à soupe de frangelico (voir Note)
165 g de noisettes hachées
250 ml de crème fleurette, fouettée
12 noisettes entières

Glaçage au chocolat
200 g de chocolat noir, coupé en morceaux
185 ml de crème fleurette
1 cuil. à soupe de frangelico

1 ❋ Préchauffer le four à 150 °C (thermostat 2). Graisser un moule rond et profond de 20 cm de diamètre et le chemiser de papier sulfurisé.
2 ❋ Mettre le chocolat dans un récipient supportant la chaleur. Remplir une casserole d'eau à mi-hauteur et porter à ébullition. Poser le récipient sur la casserole, hors du feu, en veillant à ce que le chocolat n'entre pas en contact avec l'eau. Faire fondre le chocolat en remuant un peu.
3 ❋ Casser les œufs dans un grand récipient supportant la chaleur et verser le frangelico. Poser le récipient sur une casserole d'eau à peine frémissante, à feu doux, en vérifiant que le mélange n'est pas en contact avec l'eau. Battre avec un mixeur à vitesse élevée 7 minutes, jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux.
4 ❋ Avec une cuiller, incorporer rapidement et délicatement le chocolat fondu et les noisettes dans la préparation aux œufs, sans trop mélanger. Ajouter la crème, puis verser la préparation dans le moule. Poser celui-ci dans un plat à four peu profond. Remplir d'eau chaude à mi-hauteur des parois du moule.
5 ❋ Faire cuire 1 heure, jusqu'à ce que le gâteau soit juste pris. Retirer le moule du plat. Laisser refroidir à température ambiante, couvrir de film alimentaire et laisser toute la nuit au réfrigérateur.
6 ❋ Découper un cercle de 17 cm dans du carton épais. Démouler le gâteau par-dessus, le fond devenant le dessus. Poser sur une grille, sur une plaque de cuisson, et retirer le papier sulfurisé. Laisser refroidir à température ambiante.
7 ❋ Pour le glaçage, réunir dans une petite casserole le chocolat en morceaux, la crème et le frangelico. Faire fondre à feu doux, en remuant, jusqu'à obtention d'une consistance lisse.
8 ❋ Verser le glaçage sur le centre du gâteau, en penchant légèrement celui-ci pour le couvrir uniformément. Tapoter la plaque de cuisson sur le plan de travail de manière à ce que le glaçage couvre uniformément le dessus et qu'il coule sur les côtés. Disposer les noisettes tout autour du gâteau. Laisser au réfrigérateur jusqu'à ce que le glaçage soit dur et le gâteau ferme. Dresser le gâteau sur un plat de service, puis découper en portions pour servir.

Valeur nutritionnelle par portion
Protéines 9 g ; lipides 50 g ; glucides 50 g ; fibres 1 g ; cholestérol 180 mg ; 2 650 kj (630 cal)

Note : le frangelico est une liqueur de noisette, qui peut être remplacée par du cognac ou du whisky.





Incorporer rapidement et délicatement le chocolat et les noisettes dans la préparation aux œufs.



Mélanger le chocolat, la crème et le frangelico à feu doux jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Muffins au chocolat

Préparation : 25 minutes
Cuisson : 20 minutes
Pour 12 muffins

310 g de farine avec levure incorporée
1 cuil. à soupe de cacao
200 g de chocolat noir, coupé en morceaux
150 g de beurre, coupé en morceaux
140 g de cassonade
125 ml de lait
3 œufs, légèrement battus
Copeaux de chocolat, pour la décoration **(voir p. 55)**
Sucre glace, pour la décoration

Glaçage au chocolat
125 g de sucre glace
30 g de cacao
50 g de beurre, ramolli
2 cuil. à soupe de lait

1 ❋ Préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6). Graisser un moule à muffins comprenant 12 alvéoles. Tamiser la farine et le cacao dans un grand saladier.

2 ❋ Mettre le chocolat et le beurre dans une petite casserole. Remuer sans arrêt à feu doux jusqu'à ce que le chocolat et le beurre soient fondus, puis ajouter la cassonade.

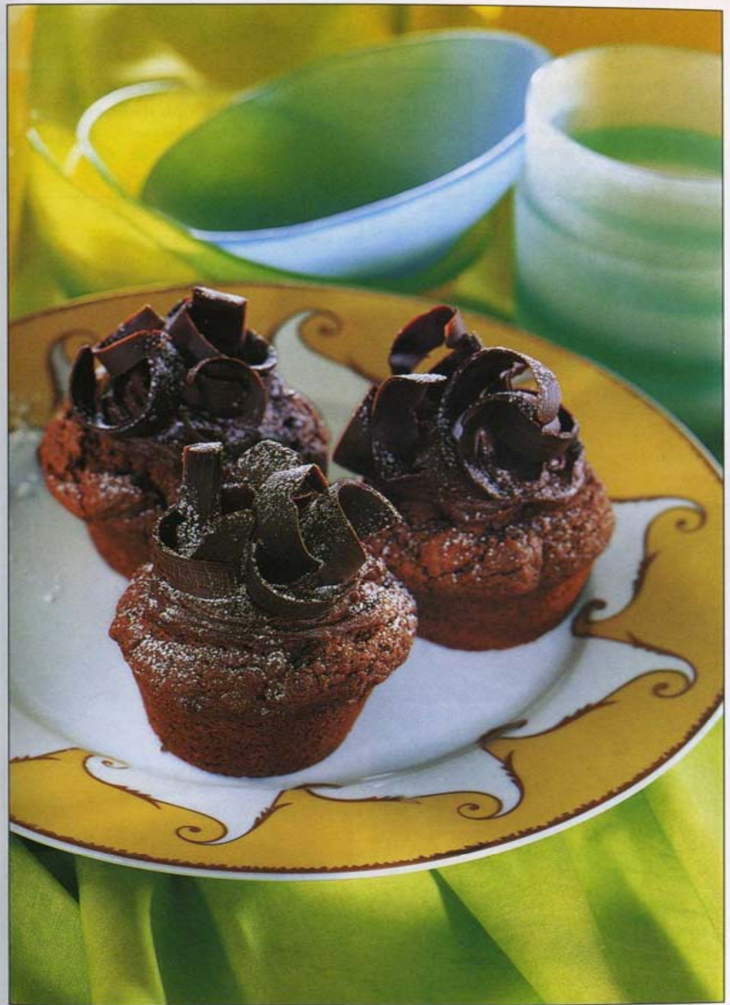
3 ❋ Incorporer les ingrédients secs à la préparation au chocolat, ainsi que le lait et les œufs. Mélanger grossièrement avec une cuiller ; ne pas trop malaxer, la pâte doit avoir un aspect grumeleux. Répartir dans les alvéoles du moule, en les remplissant aux trois quarts. Enfourner 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les muffins soient juste cuits. Une brochette piquée au centre doit ressortir sèche. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille à pâtisserie.

4 ❋ Pour préparer le glaçage, tamiser le sucre glace et le cacao dans un récipient. Ajouter le beurre ramolli et suffisamment de lait pour former une pâte épaisse. Remuer jusqu'à obtention d'une consistance lisse, puis étaler le glaçage en couche épaisse sur les muffins. Décorer de copeaux de chocolat et saupoudrer de sucre glace.

Valeur nutritionnelle par muffin
Protéines 6 g ; lipides 20 g ; glucides 50 g ; fibres 1 g ; cholestérol 90 mg ; 1 740 kj (415 cal)


Mélanger le chocolat et le beurre à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient fondus.


Incorporer les ingrédients secs à la préparation au chocolat, ainsi que le lait et les œufs.



❋ Bavarois au chocolat ❋

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 5 minutes
Pour 6 personnes

200 g de chocolat noir, coupé en morceaux
375 ml de lait
4 jaunes d'œufs
90 g de sucre en poudre
1 cuil. à soupe de gélatine
300 ml de crème fleurette

1 ❋ Mettre le chocolat et le lait dans une casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le lait commence à bouillir. Retirer du feu.
2 ❋ Battre les jaunes d'œufs et le sucre avec un mixeur jusqu'à obtention d'un mélange épais et crémeux. Incorporer peu à peu le lait au chocolat.
3 ❋ Faire ramollir la gélatine dans 2 cuil. à soupe d'eau, dans un bain-marie. Remuer pour faire fondre, puis incorporer dans la préparation au chocolat.
4 ❋ Laisser au réfrigérateur jusqu'à ce que la préparation soit froide mais pas dure, en remuant de temps en temps. Fouetter la crème fermement et l'ajouter. Répartir dans 6 verres de 250 ml et laisser prendre au réfrigérateur.

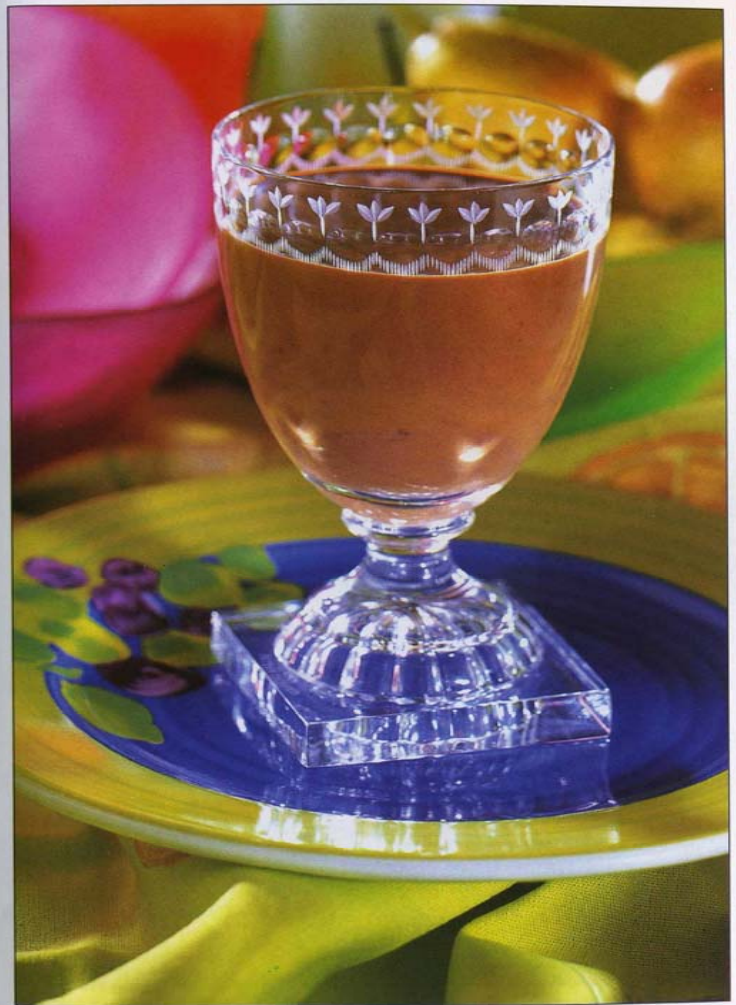
Valeur nutritionnelle par verre
Protéines 8 g; lipides 40 g; glucides 40 g; fibres 0 g; cholestérol 195 mg; 2 140 kj (510 cal)


Mélanger le chocolat et le lait jusqu'à ce que le lait commence à bouillir.


Battre les jaunes d'œufs et le sucre au mixeur jusqu'à obtention d'un mélange épais et crémeux.


Faire ramollir la gélatine dans 2 cuil. à soupe d'eau au-dessus d'une casserole d'eau frémissante.


Incorporer la crème fouettée en plusieurs fois dans la préparation au chocolat.



Chocolats à la guimauve

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 5 minutes
Pour 30 chocolats

250 g de guimauve rose et blanche, coupée en deux
160 g de cacahuètes non salées, grossièrement hachées
105 g de cerises confites, coupées en deux
60 g de noix de coco râpée
350 g de chocolat noir, coupé en morceaux

1 ❋ Chemiser de papier d'aluminium le fond et deux côtés opposés d'un moule carré de 20 cm de côté. Réunir dans un saladier la guimauve, les cacahuètes, les cerises et la noix de coco. Mélanger.
2 ❋ Mettre le chocolat dans un récipient supportant la chaleur. Remplir une casserole d'eau à mi-hauteur et porter à ébullition. Poser le récipient au-dessus de la casserole, hors du feu, en vérifiant que le chocolat n'entre pas en contact avec l'eau. Faire fondre le chocolat en remuant un peu.
3 ❋ Ajouter le chocolat à la préparation à la guimauve et mélanger. Verser dans le moule. Égaliser la surface. Laisser prendre plusieurs heures au réfrigérateur. Démouler, découper en petits morceaux.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR CHOCOLAT
Protéines 2 g ; lipides 6 g ; glucides 8 g ; fibres 1 g ; cholestérol 0 mg ; 435 kj (215 cal)

Caramels chocolat et guimauve

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 minutes
Pour 40 caramels

70 g de beurre, coupé en morceaux
150 g de chocolat noir, coupé en morceaux
250 g guimauve blanche
1 cuil. à café d'extrait de vanille
50 g de chocolat au lait, fondu

1 ❋ Chemiser de papier d'aluminium le fond et deux côtés opposés d'un moule de 8 x 26 cm. Réunir dans une casserole le beurre, le chocolat et la guimauve. Remuer sans arrêt à feu doux jusqu'à ce que le chocolat et la guimauve soient fondus. Incorporer l'extrait de vanille hors du feu.
2 ❋ Verser la préparation dans le moule et laisser durcir plusieurs heures ou toute une nuit au réfrigérateur. Démouler le caramel et retirer le papier. Couper en bandes de 2 cm, puis chaque bande en trois morceaux. Arroser le caramel de chocolat fondu.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR CARAMEL
Protéines 0 g; lipides 3 g; glucides 3 g; fibres 0 g; cholestérol 5 mg; 180 kj (125 cal)



Chocolats à la guimauve (en haut), caramels chocolat et guimauve

❋ Tarte au chocolat et à l'orange ❋

Préparation :
45 minutes
Cuisson :
50 minutes
Pour 6 personnes

60 g de farine ordinaire
2 cuil. à soupe de farine de riz
45 g d'amandes en poudre
1 cuil. à soupe de sucre en poudre
90 g de beurre, en morceaux
1 jaune d'œuf
Crème fouettée, pour garnir

Garniture
100 g de chocolat noir, coupé en morceaux
125 g de chocolat au lait, coupé en morceaux
1 cuil. à café de zeste d'orange râpé
2 cuil. à soupe de jus d'orange
185 ml de crème fleurette
2 œufs
2 jaunes d'œufs, légèrement battus

Zeste d'orange confit
90 g de sucre
Zeste de 3 oranges, coupé en lanières

1 ❋ Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Graisser légèrement un moule à flan de 22 cm de diamètre. Mettre dans un grand saladier les farines, la poudre d'amande, le sucre et le beurre. Incorporer le beurre du bout des doigts pour obtenir un mélange grumeleux. Ajouter un jaune d'œuf et 2 à 3 cuil. à café d'eau, pour lier les ingrédients, puis rassembler la préparation sous forme de boule. Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé, de manière à couvrir le fond et les parois du moule. Laisser reposer 20 minutes au réfrigérateur, égaliser les bords avec un couteau.

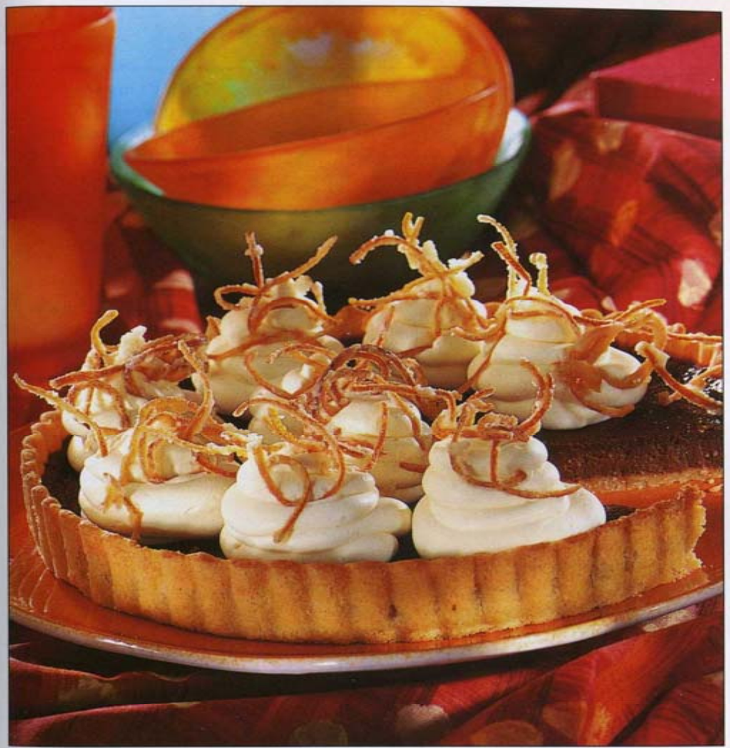
2 ❋ Couper une feuille de papier sulfurisé suffisamment grande pour recouvrir le moule. Poser le papier sur la pâte et parsemer de haricots secs ou de riz. Enfourner 15 minutes, puis jeter les haricots ou le riz et le papier, poursuivre la cuisson 5 minutes.

3 ❋ Pour la garniture, mettre le chocolat noir et au lait dans un récipient supportant la chaleur. Remplir une casserole d'eau à mi-hauteur et porter à ébullition. Poser le récipient au-dessus de la casserole, hors du feu, en vérifiant que le chocolat n'entre pas en contact avec l'eau. Faire fondre le chocolat en remuant de temps en temps, puis transvaser dans un grand récipient. Mélanger au fouet le zeste et le jus d'orange, la crème, les œufs et les jaunes d'œufs. Incorporer peu à peu au chocolat, sans cesser de fouetter. Verser sur la pâte et enfourner 20 à 25 minutes, jusqu'à ce la garniture soit juste prise.

4 ❋ Pour confire le zeste d'orange, mettre le sucre dans une casserole avec 2 cuil. à soupe d'eau. Remuer à feu doux jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter le zeste, porter à ébullition, puis réduire et laisser frémir 5 minutes. Remuer jusqu'à ce que le mélange cristallise, puis retirer le zeste du sirop et laisser refroidir sur une feuille de papier sulfurisé. Si le zeste ne cristallise pas, le saupoudrer de sucre tout en remuant le sirop.

5 ❋ Servir la tarte décorée de zeste d'orange confit.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 10 g ; lipides 45 g ; glucides 60 g ; fibres 2 g ; cholestérol 205 mg ; 2 740 kj (255 cal)





Foncer le moule avec la pâte, puis laisser reposer 20 minutes au réfrigérateur.



Incorporer peu à peu la préparation à la crème au chocolat fondu, sans cesser de fouetter.

Brownies

Préparation :
20 minutes
Cuisson :
50 minutes
Pour 36 brownies

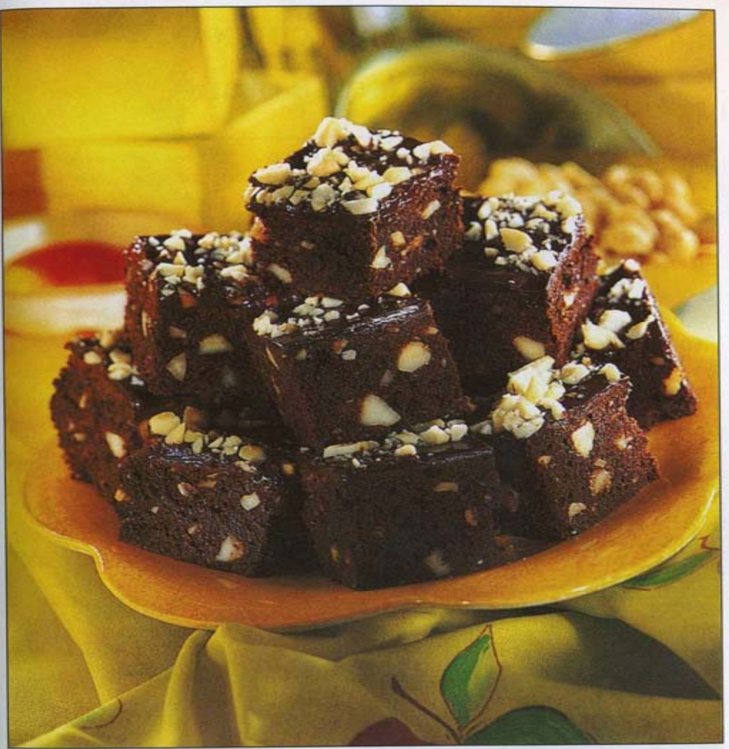
185 g de farine
30 g de cacao
1 cuil. à café de levure chimique
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
205 g de noix de macadamia, grillées et hachées
125 g de beurre
200 g de chocolat noir, coupé en morceaux
250 g de sucre en poudre
2 œufs, légèrement battus
90 g de crème fraîche

Glaçage au chocolat
150 g de chocolat noir, coupé en morceaux
125 g de crème fraîche

1 ❋ Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4). Graisser un moule carré de 23 cm de côté, puis chemiser le fond et les côtés de papier sulfurisé.
2 ❋ Tamiser la farine, le cacao, la levure chimique et le bicarbonate de soude dans un grand saladier. Incorporer 135 g de noix et creuser un puits au milieu.
3 ❋ Mettre le beurre et le chocolat dans un récipient supportant la chaleur. Poser le récipient sur une casserole d'eau frémissante, en vérifiant que le chocolat n'entre pas en contact avec l'eau. Faire fondre le chocolat en remuant, jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Ajouter hors du feu le sucre, les œufs et la crème fraîche. Mélanger intimement en battant avec un fouet, pour obtenir une préparation homogène. Verser la préparation au chocolat dans le puits, au milieu des ingrédients secs. Malaxer avec une cuiller en bois, sans battre. Verser le mélange dans le moule, puis enfourner 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'une brochette piquée au centre ressorte sèche. Laisser refroidir dans le moule.
4 ❋ Pour préparer le glaçage, mettre le chocolat en morceaux dans un récipient supportant la chaleur. Remplir une casserole d'eau à mi-hauteur et porter à ébullition. Poser le récipient au-dessus de la casserole, hors du feu, en vérifiant que le chocolat n'entre pas en contact avec l'eau. Remuer de temps en temps pour faire fondre le chocolat. Retirer le récipient de la casserole et laisser reposer 2 minutes. Ajouter la crème fraîche, puis battre avec un fouet jusqu'à obtention d'un mélange épais et brillant. Étaler le glaçage sur le gâteau et parsemer dessus les noix restantes. Laisser le glaçage durcir avant de découper en petits carrés.

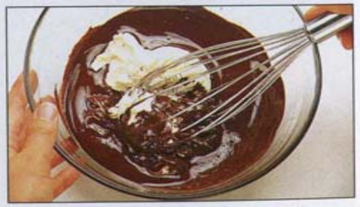
VALEUR NUTRITIONNELLE PAR BROWNIE
Protéines 2 g ; lipides 15 g ; glucides 17 g ; fibres 1 g ; cholestérol 25 mg ; 795 kj (190 cal)

Note : les brownies se conservent 2 jours dans un récipient hermétiquement fermé, ou 1 mois congelés.
Variantes : remplacer les noix de macadamia par de simples noix ou des noix de pécan. Découpés en carrés plus grands, ces brownies peuvent constituer un délicieux dessert. Servir chaud, saupoudré de sucre glace, et accompagné de crème épaisse ou d'une cuillerée de glace.





Verser la préparation au chocolat dans le puits, au milieu des ingrédients secs, et remuer.



Mélanger le chocolat et la crème avec un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et brillant.

Pudding au chocolat avec sauce à l'orange

Préparation : 25 minutes
Cuisson : 40 minutes
Pour 4 à 6 personnes

125 g de farine avec levure incorporée
40 g de cacao
310 g de sucre en poudre
125 ml de lait
1 œuf
60 g de beurre, fondu
1 cuil. à café d'extrait de vanille
Sucre glace, pour décorer

Crème à l'orange
300 ml de crème fleurette
1 cuil. à café de zeste d'orange râpé
1 cuil. à soupe de sucre glace
1 cuil. à soupe de Grand-Marnier

1 Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 4) et graisser un plat à four profond de 2 litres. Tamiser la farine et 2 cuil. à soupe de cacao dans un grand saladier. Ajouter 125 g de sucre et creuser un puits au milieu.

2 Verser dedans l'œuf, le beurre et la vanille mélangés au lait. Remuer délicatement pour obtenir une préparation homogène. Verser dans le plat, puis délayer le reste de cacao et de sucre dans 600 ml d'eau bouillante. Mélanger doucement à la préparation en versant le liquide sur le dos d'une cuiller.

3 Enfourner 40 minutes, jusqu'à ce qu'une brochette piquée au milieu ressorte sèche. Pendant ce temps, préparer la crème à l'orange.

4 Pour préparer la crème à l'orange, mettre dans un récipient la crème, le zeste d'orange, le sucre glace et le Grand Marnier. Fouetter fermement avec un batteur électrique.

5 Saupoudrer le dessus du pudding de sucre glace tamisé et servir avec la crème à l'orange.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION
Protéines 6 g ; lipides 30 g ; glucides 80 g ; fibres 1 g ; cholestérol 125 mg ; 2 550 kj (610 cal)

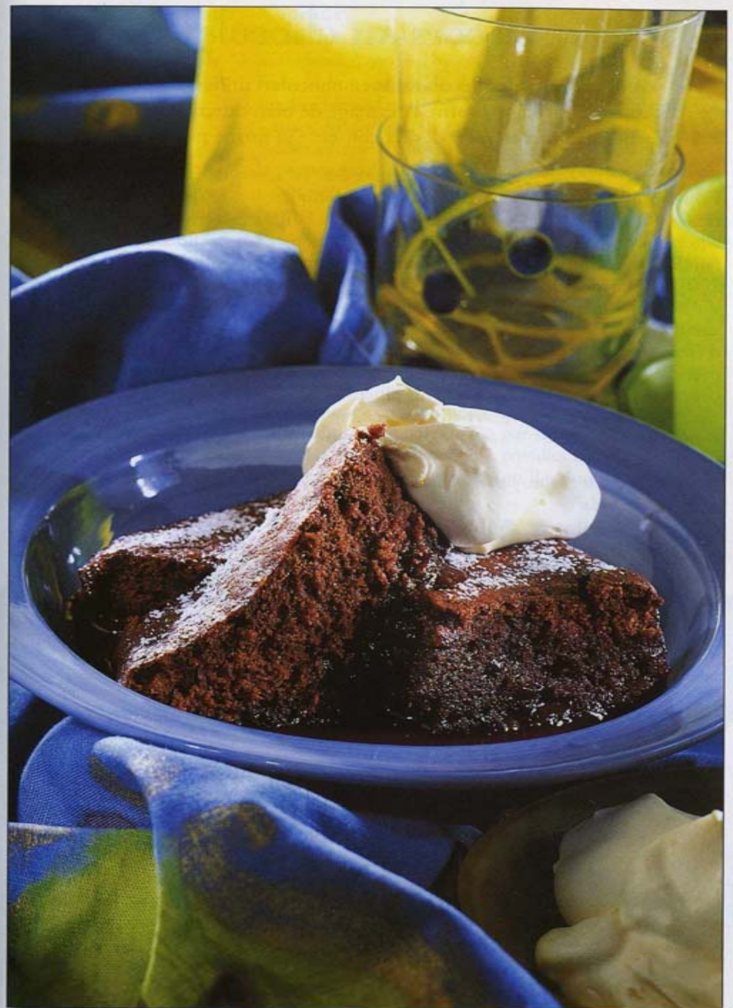
Note : servir le pudding aussitôt pour éviter qu'il absorbe la sauce.



Verser l'œuf, le beurre et la vanille mélangés au lait dans le puits, au milieu des ingrédients secs.



Verser doucement le mélange au cacao, sur le dos d'une cuiller, dans la préparation du pudding.



Décors au chocolat

Pour confectionner des décorations en chocolat, utiliser de préférence un chocolat de ménage. Il offre l'avantage de bien durcir, en raison de la présence de graisses végétales, et conserve sa forme par temps chaud.

Boîtes
Couvrir une plaque de cuisson de film alimentaire, en évitant de faire des plis. Faire fondre 200 g de chocolat. Étaler sur le film alimentaire une couche de 3 mm d'épaisseur. Laisser prendre légèrement, puis couper en carrés de taille égale. Laisser durcir complètement. Faire fondre le reste du chocolat pour réunir les carrés en forme de boîtes. Garnir de fruits, mousse au chocolat ou crème anglaise. Pour 4 personnes.

Fraises enrobées
Nettoyer 250 g de fraises avec un pinceau à pâtisserie sec, ne pas laver. Faire fondre 150 g de chocolat noir dans un récipient et plonger les fraises à mi-hauteur dans le chocolat. Égoutter, puis laisser durcir sur une feuille de papier sulfurisé. Plonger l'extrémité des fraises dans 100 g de chocolat blanc fondu. Si le chocolat est trop épais, l'allonger avec un peu de Végétaline fondue.

De gauche à droite : boîtes, fraises enrobées, collerettes de chocolat, copeaux, feuilles de végétaux, brisures de chocolat



Collerette de chocolat
Faire fondre 100 g de chocolat noir. Découper une bande de papier sulfurisé de la même largeur et 5 mm plus longue que le gâteau pour l'envelopper. Étaler le chocolat régulièrement sur le papier puis, avant qu'il durcisse, l'appliquer délicatement autour du gâteau. Une fois le chocolat durci, retirer le papier. Pour créer une note de fantaisie, tailler le bord du papier en forme de motifs décoratifs. Ou bien parsemer le papier de pastilles de chocolat blanc fondu, laisser durcir, puis étaler le chocolat noir et continuer comme ci-dessus. Pour un gâteau rond de 20 cm de diamètre.

Copeaux
Étaler 100 g de chocolat noir, fondu, en couche fine sur une surface de marbre bien plane. Laisser durcir légèrement. Racler avec un couteau à la perpendiculaire, en tirant vers soi, pour former des copeaux de chocolat.

Feuilles de végétaux
Sélectionner 10 feuilles sèches et fermes, propres, intactes et non traitées. Choisir des feuilles de rose, de lierre, ou toute autre espèce non toxique. Faire fondre 100 g de chocolat. Avec un petit pinceau propre, déposer une couche de chocolat fondu sur le dessous de chaque feuille. Une fois durci, appliquer une autre couche de chocolat. Laisser durcir, puis retirer délicatement la feuille. Pour une dizaine de feuilles.

Brisures de chocolat
Couvrir une plaque de cuisson de film alimentaire, en évitant de faire des plis. Étaler dessus 100 g de chocolat noir fondu en couche fine. Laisser durcir, puis découper en morceaux pour décorer des desserts ou les côtés des gâteaux. Parsemer le chocolat de petits morceaux de noix hachées avant qu'il durcisse, ou appliquer par-dessus de minuscules pastilles dorées une fois qu'il a durci.

❋ Soufflés chauds au chocolat ❋

Préparation :
30 minutes
Cuisson :
20 minutes
Pour 6 personnes

175 g de chocolat noir, en morceaux
60 ml de Cointreau
5 jaunes d'œufs, légèrement battus
60 g de sucre en poudre
7 blancs d'œufs
Sucre glace, pour décorer

1 ❋ Préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6). Graisser de beurre fondu six ramequins de 250 ml. Poser une double épaisseur de papier sulfurisé autour des ramequins, en le laissant dépasser de 3 cm au-dessus du bord. Maintenir avec de la ficelle et poser sur une plaque de cuisson.

2 ❋ Mettre le chocolat dans un récipient supportant la chaleur. Remplir une casserole d'eau à mi-hauteur et porter à ébullition. Poser le récipient sur la casserole, hors du feu, en vérifiant que le chocolat n'entre pas en contact avec l'eau. Remuer de temps en temps pour faire fondre le chocolat. Bien mélanger avec le Cointreau. Ajouter les jaunes d'œufs et le sucre, puis verser la préparation dans un grand saladier.

3 ❋ Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec un mixeur. Incorporer un tiers des blancs dans la préparation au chocolat. Mélanger grossièrement le reste des blancs avec une cuiller.

4 ❋ Répartir dans les ramequins et faire glisser le doigt sur le bord intérieur des ramequins pour que les soufflés lèvent régulièrement. Enfourner 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les soufflés soient bien levés et cuits à point. Ne pas ouvrir le four avant 12 minutes pour éviter qu'ils s'affaissent. Couper la ficelle et retirer les collerettes en papier. Servir aussitôt, saupoudré de sucre glace.

Valeur nutritionnelle par portion
Protéines 8 g ; lipides 10 g ; glucides 35 g ; fibres 0 g ; cholestérol 150 mg ; 1 230 kj (295 cal)

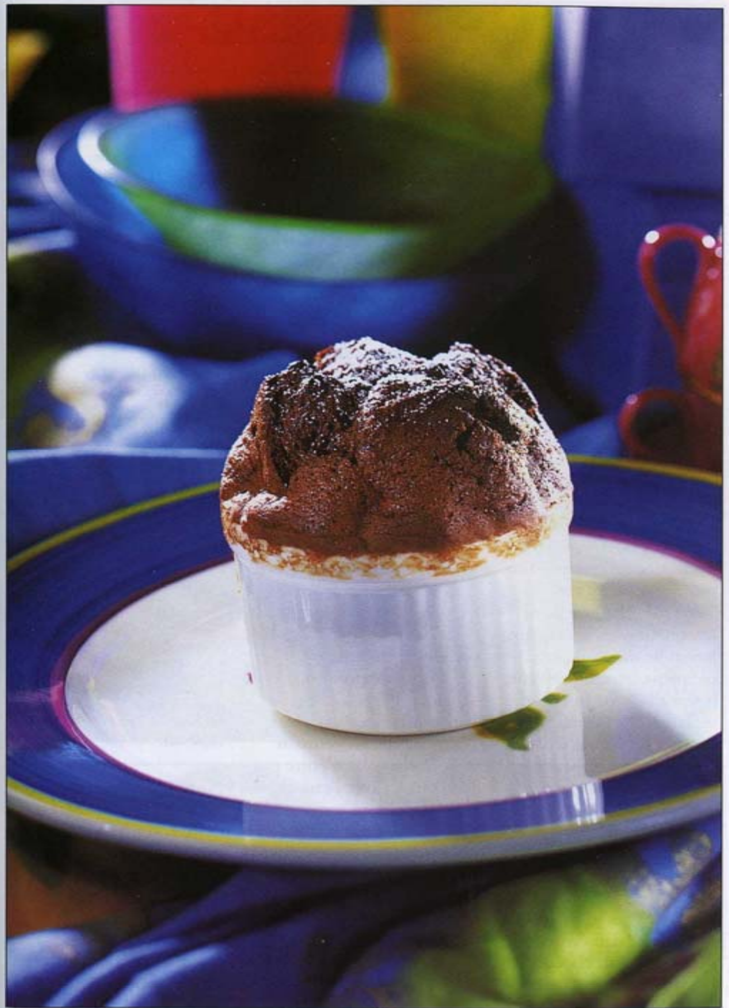
Variante : creuser un trou au centre des soufflés cuits pour introduire une cuillerée de crème épaisse.



Poser une double épaisseur de papier sulfurisé autour des ramequins, maintenir avec de la ficelle.



Incorporer le reste de blancs d'œufs dans la préparation au chocolat.



❋ Gâteau du diable ❋

Préparation :
30 minutes
Cuisson :
55 minutes
Pour 8 personnes

345 g de cassonade **40 g de cacao** **250 ml de lait** **90 g de chocolat noir, coupé en morceaux** **125 g de beurre** **1 cuil. à café d'extrait de vanille** **2 œufs, jaunes et blancs séparés** **185 g de farine** **1 cuil. à café de bicarbonate de soude**	***Glaçage au chocolat*** **50 g de chocolat noir, coupé en morceaux** **30 g de beurre** **1 cuil. à soupe de sucre glace** ***Garniture*** **250 ml de crème fleurette** **1 cuil. à soupe de sucre glace** **1 cuil. à café d'extrait de vanille**

1 ❋ Préchauffer le four à 160 °C (thermostat 2-3). Graisser légèrement deux moules ronds et profonds de 20 cm de diamètre, puis chemiser le fond de papier sulfurisé. Réunir dans une petite casserole un tiers de la cassonade, le cacao et le lait. Remuer à feu doux jusqu'à dissolution du sucre et du cacao. Ajouter le chocolat hors du feu, en remuant jusqu'à ce qu'il soit fondu, puis laisser refroidir.

2 ❋ Travailler le reste de cassonade avec le beurre et la vanille dans un petit récipient, avec un mixeur, jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et aéré. Ajouter les jaunes d'œufs et la préparation au chocolat refroidi. Transvaser dans un grand récipient, puis incorporer la farine et le bicarbonate de soude.

3 ❋ Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer dans la préparation au chocolat. Répartir régulièrement dans les deux moules, puis enfourner 35 minutes, jusqu'à ce qu'une brochette piquée au centre des gâteaux ressorte sèche. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille à pâtisserie.

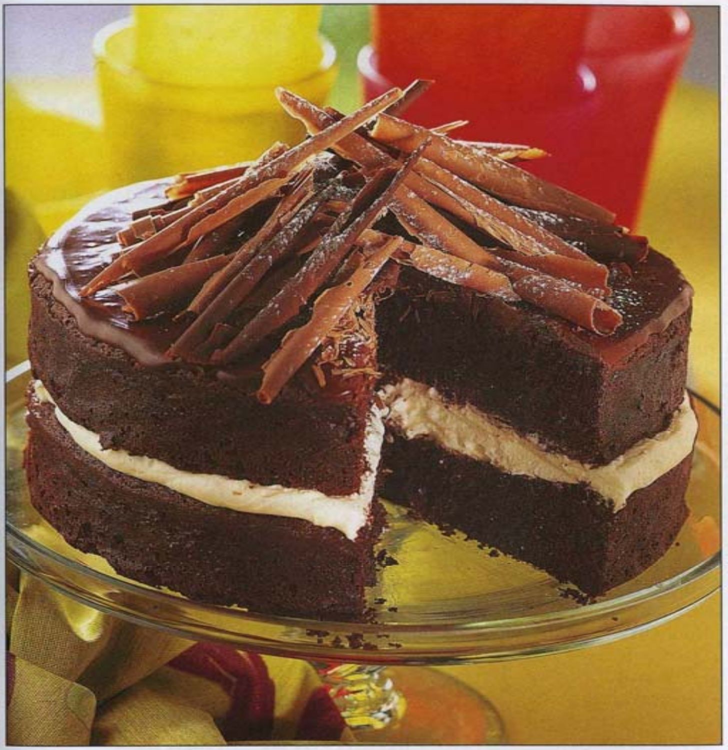
4 ❋ Pour préparer le glaçage, mettre le chocolat et le beurre dans un récipient supportant la chaleur. Poser le récipient sur une casserole d'eau frémissante, en vérifiant que le chocolat n'entre pas en contact avec l'eau, et faire fondre en remuant jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Ajouter peu à peu le sucre glace et tourner pour obtenir une préparation homogène.

5 ❋ Pour préparer la garniture, fouetter fermement la crème, le sucre glace et la vanille dans un petit récipient, avec un mixeur.

6 ❋ Étaler la garniture sur l'un des gâteaux froids. Couvrir avec l'autre gâteau et recouvrir de glaçage. Décorer de copeaux de chocolat (voir p. 55).

Valeur nutritionnelle par portion
Protéines 8 g ; lipides 35 g ; glucides 80 g ; fibres 1 g ; cholestérol 130 mg ; 2 645 kj (630 cal).

Note : le gâteau du diable est riche en chocolat, beurre, œufs, généralement garni de crème fouettée. À l'opposé, le gâteau de l'ange, léger et aéré, ne contient pas de matières grasses. Ces deux recettes sont très prisées des Américains.





Graisser légèrement les moules et chemiser le fond de papier sulfurisé.



Faire cuire les gâteaux jusqu'à ce qu'une brochette piquée au centre ressorte sèche.

Parfait au chocolat

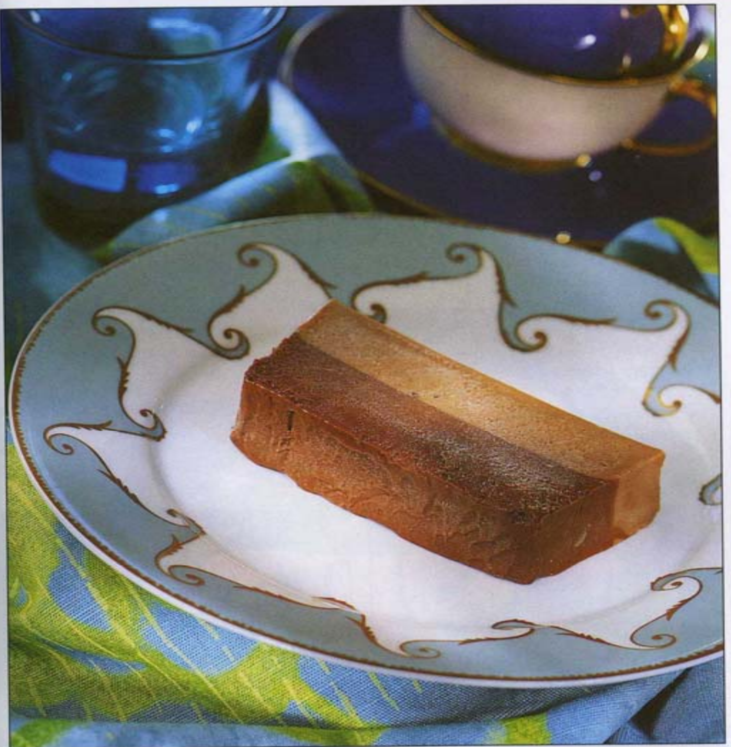
Préparation :
40 minutes + une nuit de réfrigération
Cuisson :
25 minutes
Pour 8 personnes

6 jaunes d'œufs
125 g de sucre en poudre
150 g de chocolat noir, coupé en petits morceaux
150 g de chocolat au lait, coupé en petits morceaux
250 ml de lait
1 gousse de vanille, fendue dans la longueur
350 ml de crème fleurette

1 ❊ Graisser légèrement un moule à cake de 14 x 21 cm et le chemiser de film alimentaire en laissant déborder sur les côtés.
2 ❊ Mettre les jaunes d'œufs dans un saladier et incorporer peu à peu le sucre. Continuer à fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissous, le mélange léger et crémeux. (Ne pas utiliser de mixeur pour éviter d'incorporer trop d'air dans la préparation.) Mettre le chocolat noir et au lait dans des récipients séparés, et réserver.
3 ❊ Verser le lait dans une petite casserole. Ajouter les graines de vanille dans la casserole, puis la gousse. Porter doucement à ébullition, retirer du feu et enlever la gousse de vanille. Verser le lait chaud sur les jaunes d'œufs, en fouettant sans arrêt. Remettre dans une casserole propre et faire cuire à feu doux, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la crème anglaise nappe le dos d'une cuillère en bois. Compter une vingtaine de minutes. Ne pas trop cuire pour éviter que les jaunes d'œufs coagulent trop.
4 ❊ Répartir la crème chaude dans les deux récipients de chocolat noir et au lait. Mélanger rapidement avec une cuiller, jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Fouetter fermement la crème fleurette avec un batteur électrique. Répartir dans les deux préparations au chocolat refroidies, en mélangeant doucement.
5 ❊ Verser délicatement la préparation au chocolat noir dans le moule. Faire congeler 30 minutes, jusqu'à ce que le chocolat soit dur. Verser la préparation au chocolat au lait sur le chocolat noir, en couche régulière, en lissant le dessus avec le dos d'une cuiller. Couvrir et laisser toute la nuit au congélateur, jusqu'à ce que le parfait soit complètement dur.
6 ❊ Juste avant de servir, démouler soigneusement avec le film alimentaire et l'enlever. Découper le parfait en tranches et servir aussitôt. Replacer les portions restantes dans le congélateur. Ce dessert est succulent accompagné de fruits rouges frais.

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PERSONNE
Protéines 5 g ; lipides 30 g ; glucides 30 g ; fibres 0 g ; cholestérol 200 mg ; 1 685 kj (400 cal)

Note : pour faciliter le démoulage du parfait, envelopper le moule dans un torchon chaud et humide.





Répartir la crème anglaise chaude dans les deux récipients de chocolat noir et au lait.



Verser la préparation au chocolat au lait sur la couche de chocolat noir congelé.

Fondues au chocolat

Préparation :
30 minutes
Cuisson :
20 minutes
Pour 6 à 8 personnes

Bonbons à la guimauve et fruits en morceaux, pour décorer

Fondue au chocolat noir
250 g de chocolat noir, coupé en morceaux
125 ml de crème épaisse
2 à 3 cuil. à café de Cointreau

Fondue au chocolat blanc
170 ml de crème épaisse
125 ml de sirop de sucre de canne
60 ml de Cointreau
250 g de pépites de chocolat blanc

1 ❋ Mettre le chocolat noir et la crème dans un récipient supportant la chaleur. Poser le récipient sur une casserole d'eau frémissante. Remuer pour obtenir un mélange homogène, puis ajouter le Cointreau hors du feu.

2 ❋ Fondue au chocolat blanc : mettre la crème et le sirop de sucre de canne dans une casserole. Porter à ébullition, puis retirer du feu pour incorporer le Cointreau et le chocolat blanc. Faire fondre en remuant, jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.

Servir avec des bonbons à la guimauve et des morceaux de fruits.

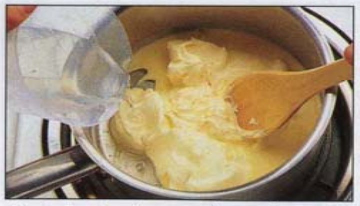
Valeur nutritionnelle par personne
Protéines 5 g; lipides 35 g; glucides 60 g; fibres 1 g; cholestérol 60 mg; 2 335 kj (560 cal)



Réunir le chocolat noir et la crème dans un récipient supportant la chaleur.



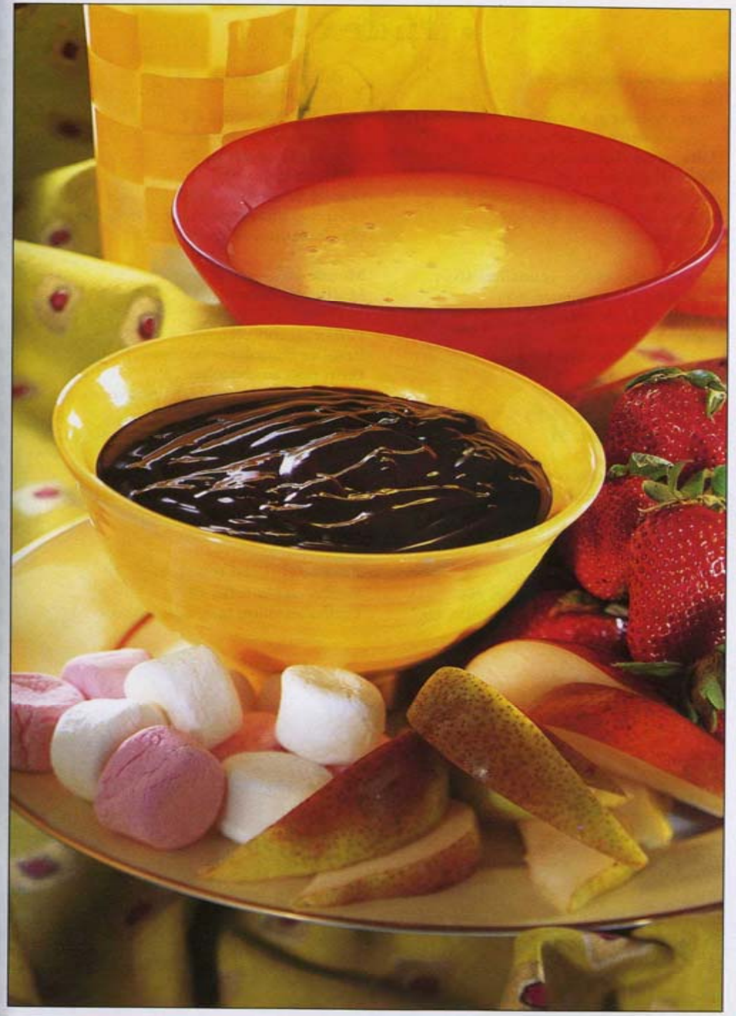
Hors du feu, ajouter le Cointreau dans la préparation au chocolat.



Réunir la crème fleurette et le sirop de sucre de canne dans une petite casserole.



Retirer la casserole du feu pour incorporer le Cointreau et le chocolat blanc.



Index

Couverture : Gâteau au fromage blanc et au chocolat; Bouchées au chocolat et au café; Gourmandises au chocolat; Brownies.